



"GAGLIARDA" BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Un classico dell'Oltrepò Pavese, prodotto con uve Croatina colte a piena maturazione.

INFORMAZIONI TECNICHE

Tipologia del terreno	calcareo, argilloso
Vitigni	Croatina
Sistema di allevamento	Guyot
Altitudine	da 350 a 380 mt slm
Esposizione	Ovest, Sud-ovest
Età delle viti	10-18 anni, densità 4.500 ceppi/ha, produzione 5.000 kg/ha
Inerbimento	totale
Metodo colturale	biologico, SQNPI
Epoca di vendemmia	fine settembre
Modalità di raccolta	manuale in cassetta con selezione dei grappoli
Vinificazione	fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperatura controllata a contatto con le bucce per 12-15 giorni
Maturazione	18 mesi in legno
Affinamento	almeno 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata per completare le doti organolettiche
Produzione	2.500 bottiglie/anno
Bottiglia	750 ml

CARATTERISTICHE ANALITICHE (TIPICHE)

Alcool svolto	14.0% vol
Residuo zuccherino	4.6 g/l
Acidità totale	5.7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Vino strutturato, dal colore rosso rubino intenso. Profumi fruttati e florali delicati, con note speziate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È ottimo l'accostamento con tutti i piatti di carne, come stufati, brasati, carni alla griglia, arrostiti.

Temperatura di servizio 14-16°C



Azienda Agricola SanMichele ai Pianoni
Località Pianoni 27047 Montecalvo Versiggia (Pavia) Italia
tel. /fax +39 0385 99842 - www.sanmicheleai pianoni.it
info@sanmicheleai pianoni.it pianoni.wines@gmail.com

