

BONARDA FERMA DOP O.P. “Vigna dei Frati”



VARIETA' UVE: Croatina - Coltivata e vinificata in
Agricoltura Biologica Certificata: Valorialta IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano dal 25 settembre al 10 ottobre.

Tecnica di produzione: Il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica in vasche acciaio inox per 6/7 gg. Dopo la fermentazione si procede alla svinatura. Affinamento e fermentazione in acciaio inox. Imbottigliamento e stoccaggio 1 anno per affinamento.

Consumo ottimale : Dopo 1/4 anni dalla vendemmia.

Durata : 10 anni

Totale produzione: 10.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Rosso rubino leggermente carico brillante, con buona viscosità.

Profumo - Intenso, pulito dall'aroma fruttato e vinoso..

Sapore – Morbido con sentori di piccoli frutti di bosco, una buona acidità e persistenza. Leggermente tannico e di buona viscosità.

Temperatura di servizio 16/18°C

Grado alcolico 13% vol.

Zuccheri residui 0,7 gr/lit max.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi:

Salumi, formaggi di media stagionatura, paste ripiene al sugo, carni bianche e rosse in umido.

