# Risi Mariacristina Azienda Agricola



## BONARDA dell'Oltrepò Pavese DOC



13,5%

Grado alcolico

100% croatina

16°-18°

Temperatura di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata
- ZONA DI PRODUZIONE: Montebello della Battaglia
- TIPO DI TERRENO: argilloso calcareo con vene marnose
- EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in casse
- DENSITA' D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

#### **NOTE SENSORIALI**

- COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei
- PROFUMO: vinoso e floreale con profumi di frutti di bosco, ciliegia e marasca fresca
- SAPORE: spiccata intensità di frutta, con un leggero tannino

#### **CARATTERISTICHE TECNICHE:**

Titolo alcolico: 13,5% vol

Acidità: 6,80 g/L

PH: 3,30

Estratto secco: 30,00

### **ABBINAMENTI**

Salumi crudi e cotti, formaggi semi stagionati, risotti e zuppe Salame di Varzi e risotto con salsiccia

#### **SERVIZIO**

- TEMPERATURA: 16°-18° C
- MODO: stappare la bottiglia al momento

#### **DETTAGLI**

- Vinificazione: fermenta circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri, dopo 8/10 ore viene riemesso per ottenere l'estrazione dei polifenoli con la tecnica del delèstage
- Affinamento: fermentazione in autoclave
- Imbottigliamento: mesi di maggio



BONARDA

DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC