



FIAMBERTI



BONARDA FRIZZANTE

LA BRICCONA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Questa Bonarda è una delle etichette del progetto **La Mossa Perfetta**. Ideato dal **Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese** per promuovere il vino più tipico del territorio, il progetto include solo aziende a filiera completa.

ANNATA: 2019.

UVE: croatina (100%), provenienti da vigneti di proprietà siti ad altitudini variabili fra i 250 e i 300 m s.l.m. in Canneto Pavese.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: sud, sud-ovest.

TERRENO: ghiaia, arenaria e argilla.

CONDUZIONE DEI VIGNETI: coltivazioni a basso impatto ambientale con inerbimento dei terreni e nessun utilizzo di diserbanti. Nessuna irrigazione né concimazione inorganica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con un solo capo a frutto.

RESA: 90 quintali per ettaro (resa uva/vino: 65-70%).

VENDEMMIA: manuale nella seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione alcolica a cappello sommerso con lieviti indigeni in vasche di cemento a temperatura controllata. Rimontaggi quotidiani, follature ogni 2 giorni, svinatura al 90% della fermentazione avvenuta. Rifermentazione naturale in autoclave con lieviti indigeni e zuccheri propri dell'uva. Filtrazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento isobarico. Affinamento di 1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.

FORMATI: bottiglia 375 ml; bottiglia 750 ml.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: colore rosso intenso con spuma violacea; profumo caratteristico di marasca e viola; al palato è morbida e gradevolmente delicata.

ABBINAMENTI: accompagna tutto il pasto; ottima con salumi, primi piatti con sughi di carne, bolliti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C (anche a temperature inferiori nella stagione calda).

DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO (02/2020)

- Grado alcolico: 13% vol
- Zuccheri residui: 10,1 g/l
- Acidità totale: 5,3 g/l
- Solfiti aggiunti: 60 mg/l
- Sovrappressione: 2,3 atm

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015.