



## **BONARDA OP GIORGI**

### **TIPOLOGIA**

Bonarda O.P. Doc frizzante

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Oltrepò Pavese

### **UVE**

Croatina 100%

### **GRADAZIONE ALCOOLICA**

12% VOL

### **VINIFICAZIONE**

Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° – 30° c. per 8 – 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

### **GIUDIZIO ORGANOLETTICO**

#### **Visive**

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

#### **Olfattive**

Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca.

#### **Gustative**

Asciutto, suadente, buona la persistenza.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16° – 18° c.

### **ACCOSTAMENTI**

Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

