

BONARDA

Name
Bonarda

Production area
Oltrepò Pavese

Vineyard altitude
288mt. above sea level

Grapes
Croatina 100%

Training system
Guyot

Harvest
Manual in boxes of 16kg
Selection of best grapes in the vineyard

Period
September - october
by daily maturation verification

Vinification
10 days of maceration with replacements, maturation in steel tanks

Number of bottles
2112

Color
Intense ruby red

Perfumes
Red fruit

Flavor
Persistent, slightly lively, with an aftertaste of red fruits

Alcohol content
12,5%

Serving temperature
12-14°

Package
Single wooden box with hot stamped gold logo



Nome
Bonarda

Zona di produzione
Oltrepò Pavese

Altitudine media dei vigneti
288mt. s.l.m.

Uve
Croatina 100%

Sistema di allevamento
Guyot

Vendemmia
Manuale in cassette da 16kg
Selezione in vigna dei migliori grappoli

Periodo di raccolta
Settembre - ottobre
previa verifica curva di maturazione

Vinificazione
10 giorni di macerazione con rimontaggi, maturazione in vasche di acciaio

Numero di bottiglie prodotte
2112

Colore
Rosso rubino intenso

Profumi
Frutta rossa matura

Sapore
Persistente, lievemente vivace, con sentori di frutta rossa

Gradazione alcolica
12,5%

Temperatura di servizio
12-14°

Confezione
Cofanetto singolo in legno con marchio oro stampato a caldo