

TENUTA MAZZOLINO



BONARDA



Denominazione:	Oltrepò Pavese Doc
Vitigno:	100% Croatina
Prima annata prodotta:	Anteriore al 1983
Superficie vigneto:	2 ettari
Esposizione:	Ovest
Altitudine:	180 - 220 m slm
Pendenza:	Dal 40% al 75%
Anno di reimpianto:	2001, 2003
Piante per ettaro:	5.000
Resa per ettaro:	70 q
Tipo di terreno:	Argilloso-limoso in superficie con vene sabbiose
Potatura:	Guyot semplice
Vendemmia:	Manuale in cassette con ripetute passate di raccolta a seconda delle parcelle, nella prima e seconda decade del mese di settembre
Temperatura e durata di fermentazione:	Fermentazione alcolica a temperatura controllata 24°-25°C per 8-10 giorni, con successiva fermentazione malolattica
Vinificazione:	Tradizionale in vasca con diraspatura dei grappoli e follatura leggera
Affinamento:	In vasca
Grado alcolico:	13% vol
Acidità totale:	6,7 g/l
Acidità volatile:	0,27 g/l
Ph:	3,43
Temperatura di servizio:	16° - 18° C
Colore:	Rosso rubino intenso con sfumature porpora
Olfatto:	Vinoso, caratteristico del vitigno, con in evidenza la marasca, il mirtillo e leggeri cenni floreali e pepati
Palato:	Attacco fruttato e saporito, ritornano i toni vinosi di marasca e mirtillo, acidità moderata, tannino schietto e vivo caratteristico del vitigno
Abbinamenti:	Dà il meglio di sé con i piatti della grande tradizione Lombarda, Piemontese ed Emiliana – carrello dei bolliti misti, brasati, cotechino, lumache – e con i grandi salumi dell'Oltrepò Pavese, Salame di Varzi in testa

Calice consigliato:

