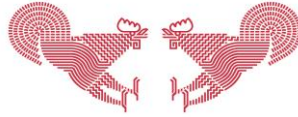


TENUTA MAZZOLINO



## BONARDA



<b>Vigna</b>	Marona
<b>Denominazione</b>	Oltrepò Pavese Doc
<b>Varietà</b>	100% Croatina
<b>Prima annata prodotta</b>	1934
<b>Superficie vigneto</b>	2 ettari
<b>Esposizione</b>	Ovest
<b>Altitudine</b>	180-220 s.l.m.
<b>Pendenza</b>	Dal 40% al 75%
<b>Anno di impianto</b>	2001
<b>Piante per ettaro</b>	5.500
<b>Resa per ettaro</b>	70 q
<b>Tipo di terreno</b>	Argilloso-limoso in superficie con vene calcaree
<b>Potatura</b>	Guyot semplice
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassetta
<b>Fermentazione</b>	Tradizionale in vasca
<b>Vinificazione</b>	Diraspato, bacca intera, macerazione pre-fermentativa con follature
<b>Affinamento</b>	In vasca
<b>Grado alcolico</b>	14% vol.
<b>Acidità totale</b>	6,70 g/l
<b>Acidità volatile</b>	0,27 g/l
<b>Ph</b>	3,43
<b>Temperatura di servizio</b>	16° -18°
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con sfumature porpora
<b>Olfatto</b>	Vinoso, caratteristico del vitigno, con in evidenza la marasca, il mirtillo e leggeri cenni floreali e pepati
<b>Palato</b>	Attacco fruttato e saporito, ritornano i toni vinosi di marasca e mirtillo, acidità moderata, tannino schietto e vivo caratteristico del vitigno
<b>Abbinamenti</b>	Dà il meglio di sé con i piatti della grande tradizione lombarda, piemontese ed emiliana - carrello dei bolliti misti, brasati, cotechino, lumache - e con grandi salumi dell'Oltrepò Pavese, Salame di Varzi in testa
<b>Calice consigliato</b>	

**Società Agricola Mazzolino S.r.l.** sede operativa: via Mazzolino 34, 27050 CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA)  
tel. +390383 876122 fax +390383 896480 sede legale Via Locatelli 6, 20124 MILANO  
www.tenuta-mazzolino.com [info@tenuta-mazzolino.com](mailto:info@tenuta-mazzolino.com) PEC: [TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT](mailto:TENUTAMAZZOLINO@LEGALMAIL.IT)  
p.iva e codice fiscale 06414250156 REA – MI 1096871 capitale sociale € 12.000 i.v.