



Bonarda "Bonazza"

Riconoscimento

Filtrato dolce

Tipologia

Rosso Dolce Frizzante

Vitigno

100% Croatina

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. Martina sotto - Esposizione Sud

Tipologia del terreno: Argilloso-Calcareo - Altitudine m.230 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice - densità 3800 Ha - Resa di uva per Ha 90 q.li

Epoca di vendemmia

Dal 25 Settembre al 5 Ottobre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve accuratamente selezionate, sono poste a fermentare a contatto con le bucce per un breve periodo, al fine di evidenziare la caratteristica fragranza della croatina. La fermentazione e presa di spuma avviene in contenitori di acciaio inox. Un mese dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico

4% vol.

Colore

Rosso Rubino Scarico

Temperatura di servizio

12/14°

Abbinamenti

Zuppetta con le pesche, crostate con marmellate a base di frutti a bacca rossa, torte al cioccolato

Primo anno di produzione

1993

