



Bonarda “La Picciona”

Riconoscimento

Colli Piacentini

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia

Rosso Secco

Vitigno

100% Croatina

Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. Pozzolo Piccolo - Esposizione Sud -Ovest

Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo - Altitudine m.250 s.m.

Sistema di allevamento

Guyot semplice - densità 2900 Ha - Resa di uva per Ha 65 q.li

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve accuratamente raccolte in cassetta, vengono diraspate e poste a fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio per due o tre settimane, ad una temperatura di 20° effettuando un paio di follature al giorno. A fine fermentazione il vino viene travasato in botticelle di rovere dove rimane per almeno 12 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno 12 mesi.

Tenore Alcolico

13,5% vol.

Colore

Rosso rubino impenetrabile

Temperatura di servizio

17/18°

Abbinamenti

Stufato d'asina e polenta, il brasato alla bonarda, arrosto di maiale ripieno in crosta di pane.

Primo anno di produzione

2000

