



## Bonarda Passito “Pistamota”

### Riconoscimento

Vino da tavola rosso da uve stramature

### Tipologia

Sweet red

### Vitigno

100% Croatina

### Comune e Zona di Produzione

Ziano (PC) - Loc. Martina-Casa Piccioni - Esposizione Sud-Nord-Ovest. Tipologia del terreno: Argilloso Calcareo - Altitudine m.250 s.m.

### Sistema di allevamento

Simple Guyot - planting density 3800 vines/ha  
yield 5.5 tons/ha.

### Epoca di vendemmia

Dal 20 settembre

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Intorno alla metà di settembre, selezioniamo e raccogliamo con cura le uve, depositandole nelle cassette bucate. Le esponiamo al sole fino alla fine di settembre, raggiunta la migliore passitura, le cassette vengono ritirate al coperto per proseguire l'appassimento all'ombra, per un altro mese. Successivamente i grappoli vengono sgranati pigiati, e lasciati fermentare per giorni. L'esiguo prodotto che se ne ricava viene fatto decantare e maturare naturalmente per 10 mesi in botti di legno. Dopodiché viene imbottigliato e affinato in bottiglia per alcuni mesi.

### Tenore Alcolico

12% vol.

### Colore

Rosso intenso impenetrabile

### Temperatura di servizio

12/14°

### Abbinamenti

Cervo e oca arrosto con marmellata di mirtili, formaggi stagionati a pasta morbida, torte al cioccolato, castagne arrostate, torta spongata.

### Primo anno di produzione

2006

