



“VIGIÖ”

BONARDA DEI PRODUTTORI (vivace)

BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC

Il Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese ha sviluppato il progetto Bonarda dei Produttori per valorizzare il vino più tipico del territorio.

Il progetto prevede un disciplinare di produzione assai più restrittivo di quello della Bonarda DOC e una bottiglia dalla forma particolare (denominata Marasca), utilizzabile solo dalle aziende associate al Distretto.

Quando bevete una Bonarda dei Produttori avete la garanzia di bere un vino prodotto da aziende che coltivano le uve nei propri vigneti, le vinificano nella propria cantina e commercializzano direttamente il vino ottenuto da quelle uve.

La nostra azienda è in conversione biologica: il terreno è coltivato seguendo il precetto agroambientale con il minimo utilizzo di sostanze antiparassitarie e insetticidi

Caratteristiche del vigneto

Tipo di allevamento: controspalliera

Tipo di potatura: Guyot

Esposizione: nord, nord-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Resa per ettaro: 95-100 quintali

Note di degustazione

Colore: rosso intenso con spuma violacea.

Profumo: note evidenti di ciliegia e amarena matura.

Sapore: ricco ed elegante.

Abbinamenti: salumi e pietanze dai gusti decisi.

Temperatura di servizio: 15-18 °C, ma è molto piacevole anche servita a temperatura più fresca (8-10 °C).