

Bonarda dell'Oltrepò Pavese

“Possessione di Vergombera” 2016

Bruno Verdi

Denominazione: Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc

Nome: Possessione di Vergombera

Uvaggio: Croatina 100%

Tipologia: Vivace (1,7 bar)

Grado alcolico: 14% vol. + 13 g/l zucch.

Acidità totale: 5,7 gr./l.

Anidride solforosa: 65 mg/l

Vigneti: Comuni di Canneto Pavese e Castana.
Altitudine 180/230 m. s.l.m., densità 4000 ceppi/Ha.

Forma di allevamento: Spalliera tradizionale con potatura Guyot semplice.

Resa uva/Ha.: Q.li 90/100.

Raccolta delle uve: Manuale con trasporto delle stesse immediato alla cantina in vasche di acciaio inox.

Vinificazione: Le uve dopo la diraspapigiatura delicata, fermentano in un vinificatore speciale (Nectar) dove vengono effettuati molti rimontaggi e rotture di cappello, senza l'ausilio di pompe e pale meccaniche. Il mosto così acquisisce delicatamente struttura e colore.

Presa di spuma e imbottigliamento: Il vino viene posto in autoclave per la presa di spuma con il suo naturale residuo zuccherino derivante dall'uva che in parte verrà perso sviluppando CO2 naturale.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: Ampio e complesso, molto variegato, vinoso con sensazione di fragoline di bosco, more e frutti rossi.

Sapore: Morbido, appena mosso, ricco di fruttato, con netto predominio di frutti di bosco, con accenni alla marasca, leggermente tannico.

Abbinamenti: Salumi tipici dell'oltrepò pavese, carni rosse, carni di maiale e bagna cauda.

Riconoscimenti

90/100 Eccellenza Guida Maroni 2017

Oscar qualità/prezzo Berebene Gambero Rosso 2017



Azienda Agricola Verdi Paolo

Via Vergombera 5

27044 Canneto Pavese - PV

Tel.038588023

info@brunoverdi.it

www.brunoverdi.it