

PÀ LUIGI
BONARDA FERMA
BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



NOTE TECNICHE

VITIGNO: croatina (100%)

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: oltre 4000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud, sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono la pigiodiraspatura soffice che elimina il raspo e prepara il mosto, ricco di bucce, al processo fermentativo. La fermentazione alcolica è indotta con l'utilizzo di lieviti selezionati e si svolge a temperatura controllata. La macerazione del mosto con le bucce ha una durata variabile a seconda delle annate. Le parti solide sono poi separate dal mosto tramite pressatura. Al mosto-vino sono aggiunti tannini nobili per accentuarne la struttura e la finezza. L'affinamento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso rubino carico.

OLFATTO: al naso si ritrovano profumi floreali e fruttati.

GUSTO: al palato si dimostra elegante, fine e vellutato, con una tannicità morbida e adeguata.

ABBINAMENTI: l'abbinamento ideale a tavola è con piatti rustici come agnolotti, lasagne, carni rosse, selvaggina, brasati e stufati serviti con polenta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Questo vino è dedicato a Luigi Achilli, fondatore dell'azienda.

