

LABARIANA BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC (FRIZZANTE)



NOTE TECNICHE

VITIGNO: croatina (100%)

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: oltre 4.000 ceppi per ettaro

ESPOSIZIONE: sud-est

Le uve, raccolte manualmente nei vigneti attorno all'azienda, subiscono una pigiadiraspatura 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'illimpidimento avviene in vasche di acciaio a bassa temperatura. Il vino è poi messo in autoclave per la seconda fermentazione, indotta da lieviti selezionati che gli conferiscono una frizzantezza naturale. Il vino è infine filtrato, stabilizzato e imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore rosso molto intenso con sfumature violacee.

OLFATTO: profumo vinoso con note di frutta rossa.

GUSTO: al palato si presenta sapido, giustamente tannico, piacevolmente morbido e fresco, equilibrato, di buona struttura.

ABBINAMENTI: si abbina con salumi, primi piatti con sugo di carne, risotti alla milanese, minestre e pollame.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

(nella stagione calda anche a temperatura più bassa).

GRADO ALCOLICO: 12% vol

(grado indicativo, variabile a seconda dell'annata)

CONTIENE SOLFITI.



AZIENDA AGRICOLA MANUELINA S.S.A.

Frazione Ruinello di Sotto, 3/A - 27047 Santa Maria della Versa (PV)

Tel. 0385.278247 - email: info@manuelina.com

www.manuelina.com