

Giorgi
dal 1870



LA BRUGHERA BONARDA RISERVA O.P. D.O.C.



TIPOLOGIA: Bonarda frizzante DOC.

ZONA DI PRODUZIONE: Oltrepò Pa.vese

UVE: Croatina 100%.

RESA PER ETTARO: 70 q.li/ha

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12,5% vol.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di Settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° - 30° c. per 8 - 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

VISIVE: Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

OLFATTIVE: Intenso ed elegante con sentori fruttati di marmosca, mandorla e di frutta fresca.

GUSTATIVE: Asciutto, suadente, di buona struttura e persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°C.

ACCOSTAMENTI: Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

CONTIENE SOLFITI