

Bonarda Barbieri

Posizione geografica: Comune di Castana e Santa Maria Della Versa (PV)

Tipo di terreno: argilloso e gessoso

Esposizione: Sud-Ovest

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 30 anni

Epoca di vendemmia: metà ottobre

Metodo di raccolta: manuale

Vinificazione: tradizionale

Controllo della temperatura: Sì

Durata della fermentazione: 2 settimane

Fermentazione: malolattica

Affinamento: 3 mesi nelle vasche

Affinamento secondario: 2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 12% ÷ 12,50% vol

Acidità totale: 5,2 g/l

Ph: 3,50

Estratto secco: 27 g/l

Residuo zuccherino: 1 g/l

Colore: rosso rubino tendente al violaceo

Profumo: intenso, persistente e floreale

Gusto: di buona pienezza e persistenza

Abbinamenti: con i secondi e i formaggi stagionati

