



CONTE VISTARINO
Tenuta di Rocca de' Giorgi

Bonarda DOC

Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante DOC Vitigno: Croatina

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con tipici riflessi viola. Profumo ricco, quasi aromatico, dall'attacco immediato, vinoso, con tipico sentore di frutti rossi. Gusto morbido, suadente, di buon corpo con piacevole vinosità. L'acidità equilibrata lo rende fresco e di agevole abbinamento.

Vigneti

Esposizione versante sud/ sud ovest, altitudine di circa 250 metri

Terreno: Calcareo Argilloso

Forma di Allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5500 piante / Ettaro

Vendemmia

Modalità di Raccolta: Manuale

Epoca di raccolta: Seconda decade di Settembre

Resa ettaro: 100 Q/Ettaro

Vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspa-pigiatura il pigiato viene posto in fermentini di acciaio per la fermentazione alcolica che dura circa 10 giorni con periodici rimontaggi. Al vino ottenuto si aggiunge una parte di mosto non fermentato (ottenuto dalle stesse uve) in modo da poter far partire una seconda fermentazione in autoclave. Raggiunta una sovrappressione di 1.5 atmosfere si blocca la fermentazione con il freddo e si procede all'imbottigliamento.

