



Tradizione

Conte Vistarino

CONTE VISTARINO

Tenuta di Rocca de' Giorgi

## Alcova

BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE  
DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

**Annata:** 2015

**Enologo:** Giacomo Barbero  
Beppe Caviola

**Vitigno:** Croatina

**Caratteristiche:**  
giovane ●○○○○○ affinato  
leggero ○○○●○○ di corpo  
dolce ○○○○○● secco  
no legno ●○○○○○ legno

**Area Origine:** Rocca de' Giorgi

**Alcool:** 13 %

**Abbinamenti:** Salumi, pasta, piatti di carne rosse e bianche, risotti. Speciale con la Pizza.



### Note dell'Enologo:

**Colore:** rosso rubino intenso con tipici riflessi viola.

**Aroma:** ricco, quasi aromatico, dall'attacco immediato, vinoso, con tipico sentore di frutti rossi.

**Sapore:** morbido, suadente, di buon corpo con piacevole vinosità. L'acidità equilibrata lo rende fresco e di agevole abbinamento. Sorprende l'eleganza rara nella Bonarda abitualmente conosciuta per il carattere risoluto più che per l'equilibrio.

**Temperatura di servizio:** 15-18 ° C.

**Conservazione:** 3 anni.

**Tappo:** Sughero.

### Il Vigneto:

Alcova è il nome attribuito ad una delle camere più importanti di Villa Fornace. Intrigante nel nome e nei fatti si è voluto utilizzare questo appellativo anche per il vino Bonarda Conte Vistarino.

Le uve di croatina provengono dal versante sud/ sud ovest di Cascina San Carlo ad un'altitudine di circa 250 metri. Il vigneto si estende su 12 ettari di terreno composto da limo (64%), argilla (28%), sabbia (7%) e pietrisco (1%). La vinificazione avviene a temperatura controllata in acciaio inox.

### La Differenza è.....

Alcova vuole essere intrigante ed elegante. Abbandonata la tradizionale rusticità della Bonarda, il controllo nel vigneto e la cura in cantina ci hanno permesso di proporre questa versione fedele alla tradizione nei valori ma, al contempo, innovativa e moderna.

Carattere ed eleganza: questo in sintesi il valore dell'Alcova