



SFACCIATO

COLLI PIACENTINI DOC BONARDA

Vino Rosso Fermo

2018

Collezione Vini della Credenza: vini genuini che ti accompagnano per tutto il pasto, versatili negli abbinamenti.

Vino suadente come un'amarena matura, la sua piacevole acidità si sposa al meglio con carni succulente e formaggi gustosi.

VARIETÀ: 100% Croatina

TERROIR: il vigneto è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza); l'impianto risale all'anno 2005 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'apezzamento, con esposizione Sud-Est, si trova ad un'altitudine di 200 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento scelta è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.4 x 1.4 m ed una potatura a Guyot semplice che permette una confortevole gestione delle operazioni annuali. La densità d'impianto è di 3000 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: i grappoli vengono raccolti a metà settembre. Il contatto delle bucce con il mosto ai fini della macerazione ha una durata di 5-8 giorni in funzione dell'annata; durante questa fase i rimontaggi sono svolti con moderazione: all'inizio più frequenti e più radi sul finale. La fermentazione avviene a una temperatura compresa fra i 25° e i 28° C.

AFFINAMENTO: 1 mese in vasca di cemento vetrificata

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 24 mesi

GRADAZIONE: alc 12.5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 4.2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.7 g/l in Ac. Tartarico

VISTA: rosso rubino intenso.

OLFATTO: vinoso, fruttato, con sentori di amarena e marasca.

GUSTO: secco, tannico e piacevolmente acido con suadenti note di marasca.

ABBINAMENTO: valorizza piatti a base di carni rosse (selvaggina, stufati, ragù e secondi grigliati), frittate saporite e taglieri di formaggi (media stagionatura).

COME SERVIRE: in calice Renano a una temperatura di 14°-16° C.

PRIMA ANNATA: 1984

CONFEZIONE: bottiglia bordolese da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 5000 bottiglie/anno da 0.75 litri.





RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2019: 90 punti (vendemmia 2016) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.