



# INDOMITA

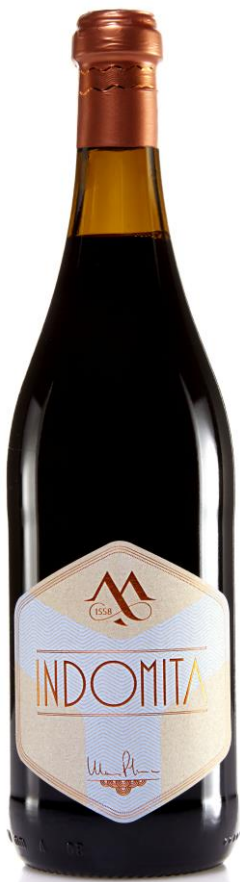
COLLI PIACENTINI DOC BONARDA

Vino Rosso Frizzante Amabile

2017

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

*Estroso e versatile, con la sua effervescenza delicata stuzzica il palato e richiama subito un altro sorso.*



**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-Ovest, 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 100 q.li/ha.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** a inizio settembre i grappoli sono raccolti manualmente. La macerazione ha una durata di 3-5 giorni in funzione dell'annata. Una leggera macro-ossigenazione e rimontaggi non troppo frequenti e di breve durata consentono una lavorazione delicata. La fermentazione avviene a una temperatura compresa fra i 22° e i 26° C. Sia il processo di macerazione che quello di fermentazione avvengono in fermentini dal diametro elevato rispetto all'altezza: l'estrazione di colore e tannini ricercata per questo prodotto non deve infatti essere troppo energica. La rifermentazione avviene grazie all'aggiunta di parte del prodotto di partenza tenuto dolce e conservato a freddo.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 1 mese

**LONGEVITÀ:** 12 mesi

**GRADAZIONE:** alc 11,5% vol

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 35.6 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5.8 g/l in Ac. Tartarico

**PRESSIONE A 20° C:** 1.8 bar

**VISTA:** rosso porpora carico.

**EFFERVESCENZA:** spuma leggera.

**OLFATTO:** vinoso con intense note di mirtillo e mora.

**GUSTO:** amabile, lievemente tannico con sentori di frutti rossi di sottobosco.

**ABBINAMENTO:** si abbina a piatti salati a base di salumi o primi piatti con sughi rossi e ragù delicati. Sui dolci è ottimo compagno di macedonie di frutti rossi o di frutti a pasta gialla, piccola pasticceria e crostate.

**COME SERVIRE:** in calice Renano o Tulipano (piatti salati) o in coppa (dolci) a una temperatura di 14°-16° C.

**PRIMA ANNATA:** 1977

**CONFEZIONE:** bottiglia emiliana con tappo raso da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

**PRODUZIONE:** 200000 bottiglie/anno da 0.75 litri.

**RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI:** 91 punti nell'*Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019* di Luca Maroni.