



INDOMITA

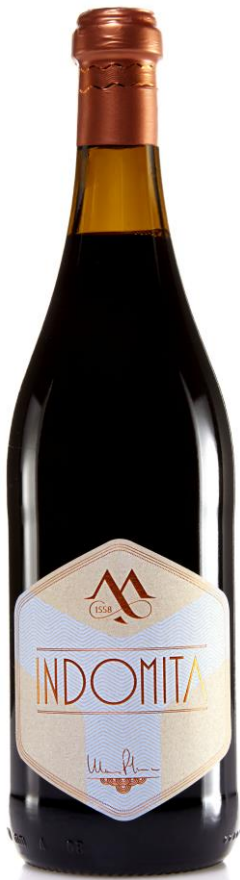
COLLI PIACENTINI DOC BONARDA

Vino Rosso Frizzante Amabile

2018

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: i grappoli vengono raccolti a inizio settembre. La macerazione ha una durata di 3-5 giorni in funzione dell'annata. Una leggera macroossigenazione 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% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 36.2 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.9 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 2 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

2019: 91 punti (vendemmia 2017) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.