



Vino rosso atipico 100% di uva Bonarda da lunga infusione a freddo che esalta gli aromi varietali senza note vinose.

Vinificato per ricercare il massimo dell'eleganza senza note tanniche fastidiose.

Colore di intensità borgognotta, tonalità rubino con orlo diamantato. Dal profumo intensamente floreale e fruttato con note di lampone, fragola, anice, violetta e rosa canina.

Dal gusto corposo che sviluppa nella pienezza del sorseggio e si fonde con un retrogusto persistente con note tenui di rabarbaro.

Un vino unico che propone un apice gustativo e aromatico all'interno dei vini piacentini.

Abbinamenti: a tutto pasto ma eccelle con i primi importanti di carne. Tale vino sarà al top fra 3 anni.

DENOMINAZIONE: Colli Piacentini D.O.C. Bonarda 2016

VITIGNO: Bonarda Piacentina (Croatina)

PRODUZIONE:

- Raccolta manuale in cassette da 20 Kg
- Diraspatura e macerazione degli acini per 60 giorni a 0°C
- 1 delestage al giorno
- Dopo la svinatura inizia la fermentazione in barrique di 2° passaggio ove vi rimane per 12 mesi
- Stabilizzazione e imbottigliamento nell'autunno successivo.

PODERE PAVOLINI
BACEDASCO ALTO

Az. Agr. Graziano Terzoni

Loc. Paolini, 3 - Bacedasco Alto - 29010 Vernasca (PC) - Cod. Fisc. TRZGZN59P20D611N - P.I. 00433590338
Tel-Fax +39 0523 895407 - Cell. +39 320 6060552 - info@poderepavolini.it - www.poderepavolini.it