

Bonarda Vivace "Vaiiolet" – Monsupello



LA VIGNA:

- Vigneti: Colline dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi. Viti di 20 anni allevate a Guyot su terreni argillosi e collinari
- Zona di produzione: Provincia di Pavia
- Altitudine media: Dai 300 ai 400 mt s.l.m.
- Caratteristiche del terreno: Calcareo – argilloso
- Sistema di allevamento: Guyot
- Vendemmia: Eseguita interamente a mano con accurata selezione dei grappoli. Durante la raccolta viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere le uve dal calore, dalle ossidazioni e per garantire la massima qualità delle uve e gli aromi
- Vinificazione: Prima fermentazione della durata di 4 giorni alla temperatura di 32°C. Segue poi la rifermentazione in autoclave.

IL VINO:

- Colore: Rosso intenso con riflessi violacei
- Profumo: Intenso e floreale, con sentori di violette e piccoli frutti rossi
- Gusto: Morbido e avvolgente, con tannini fini e vivaci e piacevole residuo zuccherino.