

Dolce Ricordo

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino Frizzante Rosso Dolce

Vitigno

Bonarda 100%

Terreno

Argilloso

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 7° e i 8°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

80-90 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

130 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 10° e i 14° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e macerazione fermentativa di 7-12 giorni a temperatura controllata di circa 28° C con rimontaggi che vengono continuati fino al raggiungimento del giusto gusto tannico e della giusta intensità di colore. Successiva lenta e controllata rifermentazione in autoclavi di acciaio. Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar.



ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosso rubino brillante con una spuma rossa persistente che invoglia la beva

Sapore

Piacevolmente dolce, fresco e giovane, persistente

Profumo

Ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi

Abbinamenti

Ottimo con la pasticceria secca e le crostate di frutta. Da provare con le fragole in macedonia o su crostata. Perfetto con le caldarroste

Civardi Oreste e Daniele