



Piemonte Bonarda d.o.c. *La Barda*



Questo vino, a denominazione d'origine controllata, nasce dal vitigno bonarda coltivato in collina, nel comprensorio fra Maranzana e Cassine, un luogo dotato di altimetria, esposizione e microclimi particolarmente favorevoli, che aiutano la produzione di questo capolavoro di profumi, armonie e colori.

Degustazione: vino di corpo, dal **colore** limpido rosso rubino vivace intenso; **profumo** intenso e abbastanza complesso, che si presenta leggermente floreale, nel quale si riconoscono con facilità armonie di frutti rossi maturi e confettura di prugna; il **gusto** è caldo e morbido, il tannino delicato, lungo e piacevole, completa il sapore con adeguata freschezza.

Abbinamenti gastronomici: ottimo a tutto pasto e in particolare con salumi, primi piatti con sughi, carni, arrostiti di maiale, verdure e formaggi di media stagionatura. Perfetto l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese.

Grado alcolico %: 13 gradi in volume.

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C.

Bicchieri consigliato: coppa

Conservazione: in luogo asciutto e molto fresco, al riparo dalla luce.

Capacità di invecchiamento: 2 anni.



Piemonte Bonarda d.o.c. La Barda

Specifiche enologiche



Tipo: rosso

Vitigno: 100% bonarda

Produzione media anno: 4.000 bottiglie da 750 ml.

Maturazione: per sua natura non richiede maturazione.

Affinamento: vasca di acciaio a temperatura controllata.

Temperatura di fermentazione: in vinificazione 25 - 28 °C.

Durata della fermentazione: 5 - 8 giorni.

Fermentazione maolattica: da evitare per non perdere profumi e aromi.

Epoca di imbottigliamento: durante l'annata.

Acidità totale: 6,4 g/l.

Ph: 3,30

Vinificazione: tradizionale in rosso. All'arrivo delle uve in cantina si procede a diraspatura e pigiatura, quindi il mosto è mantenuto unito alle bucce, in vasca di acciaio a temperatura controllata, fino a che, entro 24 ore, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. Dopo l'introduzione dei lieviti selezionati iniziano la fermentazione e la macerazione delle bucce che dura, a seconda delle annate, da 5 a 8 giorni al massimo. Tale procedimento è utile per dare colore al vino e rilasciare nel mosto i tannini presenti nelle bucce. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri con il controllo della temperatura, che non deve superare i 31 °C.

Territorio: piemontese

Terreno: argilloso scuro

Altimetria: 200 - 250 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 80 quintali di uva.

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte.

Vendemmia: metà settembre