



Azienda Agricola Malvicini



BONARDA DEI COLLI PIACENTINI

ABBINAMENTI

Ottimo da gustare con i dolci, dessert biscotti secchi.
Da compagnia. Prodotto molto particolare, è l'unico vitigno al mondo che ben si adatta ad essere commercializzato dolce, va bene anche per pasti leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15°C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Colli Piacentini Bonarda

Colore: Rosso intenso, riflessi mattonati.

Profumo: Vino profumato, vinoso, piacevole

Sapore: Vino di buona beva, riesce a mantenere un grande equilibrio e nonostante il residuo zuccherino molto elevato, complesso e pieno.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Bonarda dei Colli Piacentini

Zona ubicazione vigneti: Ziano Piacentino (PC)

Altitudine: 150/220 metri s.l.m.

Tipo di suolo: Argilloso di medio impasto

Orientamento ed esposizione viti: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Cepi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 110

Epoca vendemmia: metà di settembre in poi, anche ottobre.

DATI ENOLOGICI

Vinificazione con macerazione: macerazione e rimontaggi molto spinti, l'uva lasciata ben maturare sulla pianta, ha la caratteristica di colorare tantissimo il mosto, grazie al suo acini molto piccolo. Frequenti rimontaggi dopo la pigiatura ed inizio fermentazione, poi viene centrifugata e lasciata fermentare a temperatura controllata.

Affinamento: sì, in acciaio da 5000 litri per circa sei mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

Vita media del vino: vino da bere fresco, giovane, non adatto all'invecchiamento.

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino (%): 65

Acidità totale (gr/lt): 6,80

Ph: 3,40

Alcol: 8%

Vol residuo zuccherino: 6%

la tradizione, in un bicchiere.

