



GUIDO MAZZARELLO
Vinicoltori da Generazioni



BONARDA DELL' OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

VITIGNO: 100% Croatina

RESA DI UVA PER ETTARO: 125 qli/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:
zone a D.O.C. dell' Oltrepò Pavese

PERIODO DI MATURAZIONE:
prime settimane di Settembre

VINIFICAZIONE:
tradizionale in rosso con prolungata macerazione del mosto sulle vinacce

PRESA DI SPUMA:
in autoclavi di acciaio a temperatura controllata

COLORE: rosso rubino carico

SAPORE: gusto persistente, intenso, corposo con finale rotondo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,30

PRESSIONE: 2,20 bar

RESIDUI ZUCCHERINI: 15 gr/l circa

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:
tra uno e due anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°