



Bonarda



BELCREDI

BONARDA PODERE BERGAMASCO VIVACE D.O.C

Presente in tutto l'Oltrepò al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta in assoluto la tradizione locale. Incostante per quantità prodotta, ha avuto nei tempi alti e bassi legati a questa sua caratteristica. Il Bonarda può essere considerato, con il Pinot nero, il prodotto simbolo della zona. COD: 117.

IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

UVAGGIO:

Croatina dall'85% al 100%, altri vitigni di uve rosse: Barbera, Ughetta, Uva rara congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 15%.

GRADO ALCOLICO MINIMO: 11,5 gradi

ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 g/l

ESTRATTO SECCO MINIMO: 20 g/l

VERSIONI PREVISTE: vivace

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ALLA VISTA:

visivamente limpido, è di colore rubino carico con riflessi violacei, brillante, di medio-buona consistenza.

ALL'OLFATTO:

fine, intenso, franco, penetrante e vinoso; chiare cadenze fruttate di marasca e mora.

AL GUSTO:

vi è un particolare equilibrio tra le sensazioni di asciutto e di rotondo; ha corpo scalpitante, leggermente tannico e medio-lunga persistenza aromatica.

IL SERVIZIO

LA TEMPERATURA:

si serve a temperatura di cantina.

GLI ABBINAMENTI:

lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente untati in genere, fagiana alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate.

F.LLI BELCREDI DAL 1906 SOCIETÀ' AGRICOLA

27040 Montù Beccaria (PV) - Fraz. Moriano, 40 - Tel. 0385.262374
www.belcredi-wine.it