

MIE GIOIE

PIEMONTE
BONARDA

D.O.C.

FRIZZANTE



La Bonarda piemontese è una rara varietà di uva del nord-ovest d'Italia, con una storia etimologica complicata che l'ha fatta sovente confondere con la croatina e altre simili cultivar. La Bonarda piemontese è dunque quasi una curiosità, solitamente utilizzata in piccole quantità per aggiungere colore e grado nell'assemblaggio con altri vitigni. In purezza, caso piuttosto raro, la Bonarda Piemontese dà vita a vini di colore rosso rubino intenso, floreali, con bassa acidità e poveri di tannini. La versione qui proposta, leggermente "frizzante", invita ad un momento di allegria, da cui il nome "Mie Gioie".

VITIGNO: 100% bonarda.

TERRENO: sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: nella seconda metà di settembre viene effettuata, rigorosamente a mano, la raccolta delle uve, preferibilmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 4 giorni a una temperatura costante di circa 22°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa 5 mesi. Successivamente viene avviata la fase di rifermentazione in autoclavi termocondizionate che dura circa 20 giorni a temperatura di circa 22°C.

SECONDO AFFINAMENTO: il vino riposa in autoclave in acciaio inox termocondizionata a temperatura di circa 15°C per circa un mese. Prima della messa in commercio rimane in bottiglia per circa tre mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino limpido con riflessi viola.

OLFATTO: fruttato intenso, caratteristiche varietali ben espresse con piacevole nota aromatica.

SAPORE: equilibrato, fresco e morbido; la presenza di spuma invita alla beva. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, carni bianche (petti di pollo al limone) cotoletta alla milanese, torta di mele e zucche del Monferrato.

ALCOL: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO