



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**BONARDA dell'O.P.
LA FIDELA DOC 2016**

TIPO

vino rosso fermo

VITIGNI

100% Croatina

VINIFICAZIONE

Le uve provengono dall'omonimo vigneto, che si trova in una zona particolarmente vocata alla produzione della Bonarda. L'esposizione ottimale, la composizione chimica del terreno e le attente pratiche agronomiche fanno sì che la resa ad ettaro sia molto bassa a vantaggio della qualità.

Le uve raccolte manualmente in leggera sovrammaturazione verranno selezionate attentamente e una volta arrivate in cantina si procederà alla pigiadiraspatura. Il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che di norma si protrae per circa una settimana, durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione si procede alla svinatura.

Il vino ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato. Questo vino è prodotto solo nelle annate migliori in quantità limitate. Ben si adatta all'invecchiamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ha colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Ha profumo intenso, penetrante con forti sentori di frutti rossi, confettura e di viola. Al palato è avvolgente, corposo con buona persistenza e un piacevole residuo zuccherino.

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol

ACCOSTAMENTI

si accompagna a piatti di carne rosse ben strutturati come brasati e arrostiti, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

20 /22° C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima.

Azienda Agricola CA' DEL GE' di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.

loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)

Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com