



# STAFFOLO

Bonarda di Rovescala

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC 2014

## TIPO

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC.

## UVAGGIO

Croatina (pressoché 100%).

## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vecchie vigne coltivate sotto il nostro controllo agronomico nel comune di Rovescala, nella prima fascia collinare di levante dell'Oltrepò Pavese.

## PRODUZIONE UNITARIA

65 hl/ha

## TERRENO

Argilla calcarea di origine pleocenica.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

Da 3000 a 3800 ceppi/ha.

## ALTITUDINE MEDIA

250 m slm

## ESPOSIZIONE

Est, Sud-Est.

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot classico, anche trasformato nel tempo da vecchi impianti del tipo a spalliera.

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale in piccole ceste forate. Diraspapigiatura tradizionale a bassa velocità con rullatura dolce del grappolo intero. Fermentazione tumultuosa a temperatura controllata (25 °C) per circa 5 giorni. Conservazione in tini di acciaio sino alla naturale rifermentazione primaverile, durante la quale viene sviluppata la quasi totalità del residuo zuccherino naturale.

## GRADO ALCOLICO

12,47%

## ACIDITÀ TOTALE

6,50 per mille

## PH

3.34

## ESTRATTO SECCO

26 per mille

## RESIDUO ZUCCHERINO

11 g/l

## SPUMA

Fine, gioiosa, abbastanza persistente.

## COLORE

Limpido, rosso rubino piuttosto intenso con riflessi violacei soprattutto in gioventù.

## PROFUMO

Netto, intenso, accattivante, con note di marasca, frutti rossi, mora e prugna.

## SAPORE

Elegante e di buon corpo, giustamente tannico, equilibrato nelle sensazioni gusto-olfattive con una chiusura morbida e piacevole.

## CONSERVAZIONE

In posizione orizzontale in ambiente buio e fresco. Già pronto alla beva, si affina per ulteriori 2-3 anni.

## SERVIZIO

Servire a una temperatura di 16-18 °C.

## ABBINAMENTO

Eccellente in generale su tutti i piatti della cucina tipica lombarda, rivela insospettata modernità e duttilità di abbinamenti.



AZIENDA AGRICOLA ANTEO

Località Chiesa - 27040 Rocca de' Giorgi (PV) - Italia

Tel: 0385.99073 - Fax: 0385.951814

e-mail: [info@anteovini.it](mailto:info@anteovini.it) - Sito internet: [www.anteovini.it](http://www.anteovini.it)