

## IL BARDUGHINO

Provincia di Pavia bianco IGT

### Vigneti:

Il "Bardughino" viene prodotto dall'omonimo vigneto nel comune di San Damiano al Colle. Il vigneto si trova su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

### Vinificazione:

Prodotto esclusivamente in annate favorevoli.

Le uve vengono raccolte in cassetta e fermentate a bassissima temperatura in riduzione.

### Maturazione:

Il vino rimane sulle feccie fini fino al momento dell'imbottigliamento, che avviene dopo circa 10 mesi.

Riposa in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

### Caratteristiche sensoriali:

Di colore giallo paglierino, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di albicocca, pera ed erbe balsamiche.

In bocca risulta equilibrato, caldo, di buona struttura e persistente

### Abbinamenti:

Entrè, piatti a base di pesce e formaggi.

### Temperatura di servizio: 8/10 °



Uve: Malvasia di Candia 100%

Allevamento: guyot

Produzione: 7000 kg/ha

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Terreno: argilloso con alto contenuto di calcare

Contenuto alcolico: 13 % vol.

Acidità totale: 6,5 g/l

Zuccheri residui: < 2 g/l

SO2 tot: 75 mg/l

Invecchiamento: un anno in vasca d'acciaio e 6 mesi in bottiglia