

“IL CASSINO”

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vicace)

Vigneti

“Il Cassino” viene prodotto nei comuni di San Damiano al Colle e Montù Beccaria. I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione

Dopo la pigiatura, viene effettuata una macerazione della durata di un mese.

Maturazione

Il vino lasciato in vasche d'acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino, al naso risulta fruttato, con i tipici sentori di ciliegia e marasca, con un leggero sentore floreale. Abbastanza strutturato e tannico, l'acidità è contenuta ed è equilibrata da una buona morbidezza.

Abbinamenti

Salumi, primi piatti e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 18°.



Uve	Croatina 100%
Allevamento	guyot
Produzione	9000 kg/ha
Densità d'impianto	4300 ceppi/ha
Terreno	argilloso con alto contenuto in calcare
Contenuto alcolico	13,5% vol.
Acidità totale	6 g/l
Estratto secco	32 g/l
Zuccheri residui	9 g/l
SO2 totale	98 mg/l
Invecchiamento	1 anno in bottiglia