ACQUISTATO IL .....

Il Baldo Bonarda DOC 2011



Una Bonarda di livello

Baldo di nome e di fatto: questo rosso dell'azienda Finigeto è l'espressione intensa della terra fertile e generosa delle colline dell'Oltrepò Pavese.

E' un vino che prende con potenza il naso e la bocca, con un bouquet completo ed armonico. Le uve sono raccolte a mano, un po' in ritardo, e accuratamente selezionate. Complice un'ottima esposizione, ne risulta una Bonarda asciutta e corposa. Bonarda nell'Oltrepò è sinonimo di Croatina, che pare derivi da "croatta", cravatta, l'accessorio che si indossava nei giorni di festa, quando, nei secoli passati, il vino ottenuto da questo vitigno storico veniva tipicamente stappato. Ma tornando ai giorni nostri, chi si nasconde dietro al Baldo? Un… baldo giovane. Quando Aldo Dellavalle nel 2005 ha creato Finigeto, armato solo della sua passione, aveva appena 19 anni. Oggi non ne ha ancora trenta, e continua a guidare l'azienda con la stessa passione di allora e con il valore aggiunto dell'esperienza.
Finigeto si trova sulle colline del Comune di Montalto Pavese. I suoi trenta ettari di terreno sono coltivati interamente a vigneto, e i vitigni sono quelli tipici dell'Oltrepò Pavese: Croatina, Barbera, Moscato, Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling. Su Montalto domina uno dei castelli più belli di questa zona. In origine i castelli erano due, la rocca e il palazzo, ma vennero entrambi distrutti durante il dominio spagnolo. Sulle rovine della rocca si ricostruì poi l'attuale palazzo, che si è ottimamente conservato fino ad oggi.

La Vigna

Terreno	Morenico
Esposizione	Sud-est 300 mt s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Croatina 85%, Barbera 15%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro un anno da oggi
Abbinamento	Piatti di carni rosse, brasati, salumi, formaggi a media stagionatura
Vinificazione	In rosso con diraspatura e pigiatura delle uve. Il mosto ottenuto, in presenza di bucce e vinaccioli, viene inviato a fermentare nelle vasche ad una temperatura controllata per 8/10 giorni. Al termine viene svinato, ripetutamente travasato quindi filtrato e conservato in serbatoi fino al momento dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rubino con riflessi violacei; naso potente un po? verde ma con bella mora, bocca forte, tannicità rustica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821