



ACQUISTATO IL

"Rubiosa" Bonarda DOC

2020

Brioso, esuberante e schietto



Rubiosa nasce da uve Croatina in purezza. Briosa, esuberante, schietta, questa Bonarda frizzante rappresenta la tradizione locale. Ma è prodotta con metodiche moderne e, soprattutto, con un occhio di riguardo all'ambiente. I trattamenti nel vigneto, infatti, sono ridotti al minimo e non si usano né prodotti chimici di sintesi né fitofarmaci. La fermentazione con macerazione dura 7 giorni e subito dopo inizia la fase di spumantizzazione in autoclave che si protrae per circa un mese. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso si fanno notare note intensamente fruttate e fragranti di amarena e lampone. In bocca è ampio, generoso decisamente beverino. Una vera soddisfazione è servirsene un calice leggermente fresco, mentre ci stanno tagliando una generosa fetta di salame nostrano.

L'azienda Le Fracce nasce a Mairano di Casteggio nel 1905. All'epoca i vigneti erano disposti solo su una dolce collina denominata in dialetto pavese "Cirgà". L'obiettivo del fondatore, condiviso anche dalle moderne generazioni, era (ed è) quello di dar vita a vini di qualità, promuovendo una viticoltura rispettosa dell'ambiente, capace di preservare la sanità dei terreni, da lasciare come patrimonio per le generazioni future. Inoltre sviluppare e conservare la biodiversità, privilegiando le risorse naturali, ma soprattutto valorizzare i vitigni del territorio, favorendo la sperimentazione per migliorare la produzione di qualità e dar vita così a nuove creazioni. Insomma, non certo un obiettivo alla portata di chiunque. Eppure, in oltre un secolo di storia, le Fracce hanno contribuito non poco alla valorizzazione del proprio habitat, dando vita a vini di qualità e di carattere, nel cuore dell'Oltrepò Pavese.

La Vigna	
Terreno	di natura argillosa
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	100% croatina
Gradazione	13.50% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	La fermentazione con macerazione dura 7 giorni alla temperatura di 28°C; il vino viene poi conservato alla temperatura di 15 °C sino all'inizio della fase di rifermentazione in autoclave.
Sensazioni	Intensamente fruttato e fragrante, amarena e lampone, molto attraente dal colore rubino intenso con riflessi violacei, vivo e brillante. Ampio, generoso, di matura completezza e armonia, immediato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821