

Risi Mariacristina

Azienda Agricola

BONARDA dell'Oltrepò Pavese DOC

13,5%

Grado
alcolico

100%

croatina

16°-18°

Temperatura
di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Controllata
- ZONA DI PRODUZIONE: Montebello della Battaglia
- TIPO DI TERRENO: argilloso calcareo con vene marnose
- EPOCA DI VENDEMMIA: metà ottobre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in cassette
- DENSITA' D'IMPIANTO: 4.500 ceppi/Ha

NOTE SENSORIALI

- **COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi violacei
- **PROFUMO:** vinoso e floreale con profumi di frutti di bosco, ciliegia e marasca fresca
- **SAPORE:** spiccata intensità di frutta, con un leggero tannino

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico:	13,5% vol
Acidità:	6,80 g/L
PH:	3,30
Estratto secco:	30,00

ABBINAMENTI

Salumi crudi e cotti, formaggi semi stagionati, risotti e zuppe
Salame di Varzi e risotto con salsiccia

SERVIZIO

- **TEMPERATURA:** 16°-18° C
- **MODO:** stappare la bottiglia al momento

DETTAGLI

- **Vinificazione:** fermenta circa 10 giorni con rimontaggi giornalieri, dopo 8/10 ore viene rimesso per ottenere l'estrazione dei polifenoli con la tecnica del delèstage
- **Affinamento:** fermentazione in autoclave
- **Imbottigliamento:** mesi di maggio

