



DOLCI

OTTAVO GIORNO

VINO DA UVE STRAMATURE

Nasce dal provocatorio carattere territoriale delle argille piacentine che favoriscono l'espressione dei vitigni locali: la drammaticità fruttuosa della bonarda passita legata alla suadente setosità di uve bottrizzate. Si tratta di una proposta inedita: uva Croatina, localmente chiamata Bonarda, proveniente da agricoltura biologica e raccolta manualmente a metà agosto, poi appassita naturalmente nella vinsantaia del '600, voluta dal granduca di Toscana.

Nominato e garantito, il 14 marzo 2014, come VINO DA MESSA dalla Diocesi di Piacenza – Bobbio.

Tipologia: BIO Certificato, fermo, dolce, 100% fermentato e affinato in barrique per 13 mesi

Vitigno: 85% Bonarda (Croatina), 15% uve bottrizzate a conduzione biologica

Anno di impianto: 2000

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Argilloso, medio alcalino

Resa media per ettaro: 60 quintali in pianta, dopo l'appassimento 27 quintali per ettaro

Gradazione alcolica: circa 13 – 13,5% vol.

Residuo zuccherino: 50 – 90 g/l

Temperatura di servizio: 10-12°C

Vinificazione: L'uva viene lasciata ad appassire per 4 mesi in piccole cassette da 1 kg in un appassitoio ventilato naturalmente e fresco, sino alla pigiatura che avviene adagiando i grappoli di Bonarda su un letto di uve bottrizzate, separando subito il mosto dalle bucce (pressatura soffice e "in bianco"), ottenendo così un tenue colore rosa antico.

Caratteri organolettici: Colore rosato ambrato, profumo florido, con note di frutta sotto spirito, scorza di arancia e cannella con ricordi dolci. Suadente nel palato ravvivato da freschezza dolce, gusto pieno e lungo per un'emozione importante.

Abbinamenti: Salumi dal sapore intenso, formaggi di capra, Stilton, erborinati, risotto con lumache, risotto con tartufo, torta di meringa con crema di fragole.

85%
BONARDA
(CROATINA)

15%
UVE
BIOLOGICHE
BOTTRIZZATE

Torre Fornello