

# BONDI

“D'UIEN “

OVADA DOCG

UVE : Dolcetto in purezza, proveniente da un vigneto di circa 45 anni, sito in località Cappellette, caratterizzato da una esposizione a sud e da un terreno marnoso-calcareo, particolarmente idoneo alla coltivazione di questo vitigno.

TECNICA CULTURALE : Densità di circa 4500 ceppi/ettaro, sistema di allevamento Guyot basso, il carico produttivo, già estremamente basso per la limitata vigoria del vigneto, viene ulteriormente ridotto con interventi mirati di diradamento effettuati all'invasatura.

VINIFICAZIONE : macerazione a temperatura controllata della durata di 10 giorni, condotta con intensi e frequenti rimontaggi del mosto sul cappello di vinacce; dopo la svinatura si ottiene immediatamente la fermentazione malolattica

AFFINAMENTO : il vino matura per circa 15 mesi in contenitori di acciaio a temperatura controllata e per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Colore: rosso rubino intenso con belle sfumature porpora.

Profumo: ampio, intenso, fresco con piacevoli note di mora, ciliegia e sfumature floreali,

Gusto: pieno e strutturato, gradevolmente tannico, persistente e dal finale piacevolmente ammandorlato.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16 °C