



PERDOMINI

CASTEL SAN GIORGIO

VITICOLTORI DAL 1850



Bonarda dell'Oltrepò Pavese Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepo Pavese Centrale nel Comune di Santa Giuletta.

APPEZZAMENTO VIGNETI

Dal foglio mappale n.º7, quattro sono le particelle: tre delle quali contraddistinte dal n.º48 ed una dal n.º46. Il totale della superficie è di ha. 3,60, con esposizione SUD, SUD-EST a 200 mt. s.l.m. Terreno fresco di buona profondità, lievemente argilloso. Densità di impianto 2000 Viti/ha. Forma d'allevamento Gnjot tradizionale. Età media impianti 20/22 anni.

VITIGNO

Croatina 90%, Barbera, Uva Rara e Vespolina 10%. Resa vino/ha 55-58 hl.

RACCOLTA UVA

Metà, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pigiadiraspatura e conseguente fermentazione con macerazione delle bucce per otto/dieci giorni in vasca acciaio inox ad una temperatura massima di 25 C°.

AFFINAMENTO

Dopo la precoce svinatura ed i primi due travasi, viene riferimento in contenitore di acciaio inox ermetico.

IMBOTTIGLIAMENTO

Effettuato verso l'inizio di marzo ed immesso al consumo non prima di venti giorni dall'imbottigliamento.

TIPOLOGIA PRODOTTO

Vino rosso "brioso" ottenuto da fermentazione naturale dei propri zuccheri residui.

TECNICA DI PRODUZIONE

Ottenuto dalla tradizionale vinificazione delle uve Croatina ed, in minima parte, Barbera e Uva Rara, coltivate in specifici vigneti aziendali.

COLORE

Di colore rosso porpora carico con decisi riflessi violacei.

PROFUMO

Il profumo è leggermente vinoso, fruttato e di fragrante intensità. Su un fondo di confettura si ritrovano piacevolmente i tipici frutti di bosco (mora, lampone e ribes nero).

SAPORE

Il sapore, ancora lievemente tannico, è pieno e deciso con piacevole retrogusto di mandorla amara.

ABBINAMENTI

Si accosta piacevolmente ai salumi della zona ed accompagna ottimamente zamponi, cotechini e bolliti misti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a temperatura ambiente (16°-18°), meglio se fresco di cantina.