



Vercesi del Castellazzo



Luogo della Milla

Uve: Croatina (100%).

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano, vinificate con l'utilizzo di lieviti autoctoni e senza aggiunta di anidride solforosa, praticando una macerazione molto breve e mantenendo la temperatura di fermentazione inferiore ai 18 °C per esaltare le note fruttate e per ottenere un basso livello di tannini. Una volta svinato, il vino termina la fermentazione alcolica e subito dopo effettua la fermentazione malolattica. Successivamente, il vino viene chiarificato e lasciato riposare per alcuni mesi prima della rifermentazione in autoclave che conferisce alla Bonarda la caratteristica e piacevole spuma.

Imbottigliamento: il vino viene filtrato sterilmente ed imbottigliato con il suo tipico residuo zuccherino. Lo si commercializza subito.

Note di degustazione: il Luogo della Milla è una Bonarda molto tipica, vivace, di colore rubino violaceo; al naso ha un netto sentore di mora matura e sottobosco; il sapore, pieno e morbido, riprende molto bene le note fruttate dell'olfatto. Si abbina perfettamente a piatti di salumi; in estate è molto gradevole bevuto fresco.



Azienda Agricola Vercesi del Castellazzo

Via Aureliano Beccaria, 36
27040 Montù Beccaria (PV)
e-mail: vercesicastellazzo@libero.it
Tel/Fax: +39.0385.262098
www.vercesidelcastellazzo.com

Safra 2011. Almoço em 02/04/2016, São Lourenço.