



## “La Picciona”

### Riconoscimento

Denominazione di Origine Controllata

### Tipologia

Bonarda ferma

### Vitigno

100% Croatina

### Sistema di allevamento

Guyot semplice – densità 2900/3000 Ha – Resa di uva per Ha 65 q.li

### Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve accuratamente raccolte in cassetta, vengono diraspate e poste a fermentare a contatto con le bucce in tini di acciaio fino a quando non abbiamo l'estrazione dei polifenoli e i tannini più eleganti. A fine fermentazione il vino viene travasato in botti di legno dove rimane per almeno 24 mesi. Successivamente viene imbottigliato e affinato in cantina per almeno altri 24 mesi.

**Colore** Rosso rubino impenetrabile

### Abbinamenti

Stufato d'asina e polenta, il brasato alla bonarda, arrosto di maiale ripieno.

