



CASTEL DEL LUPO

BONARDA "LA GIOIOSA"

AOP APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Zone de production: les terrains de l'entreprise agricole Castel del Lupo s'étendent sur 100 hectares de vignes répartis sur les collines des communes de Casteggio et de Calvignano, dans la province de Pavie.

Exposition: Sud

Altitude: 250m ASL

Caractéristiques du terrain: Argileux – limoneux

Raisins utilisés: 100% Croatina

Méthode d'élevage: Guyot

Densité de plantation: 4500 ceps par ha.

Technique de production: Issu d'une viticulture traditionnelle, le raisin est récolté à la main et soumis à une sélection très soignée. Après une macération de 5-6 jours, ce n'est que lorsque les parfums atteignent un équilibre de données analytiques que l'on procède à la fermentation malolactique dans des cuves en aciers. Au printemps suivant la récolte a lieu la mise en bouteilles, suivie d'un affinement de trois mois.

Caractéristiques organoleptiques

Couleur Robe rouge-rubis intense aux reflets violine.

Arôme Intense marqué par des notes de prunes et de cerises.

Goût Douceur, puissance et tannicité perceptible.

Alliances gastronomiques: Accompagne agréablement la charcuterie, les entrées savoureuses et les viandes aromatisées.

Température de service: 18°C

