
Orma di Irma

Colli Piacentini DOC Bonarda Frizzante



Formato

Borgognotta 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Frizzante



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100% Bonarda (Croatina)



All'occhio

Colore rosso rubino brillante



Al naso

Fruttuosità polposa e nitida



In bocca

Frizzante, leggermente amabile, equilibrato, non è pesante e ha un'ottima bevibilità

Nome Completo:	Orma di Irma Bonarda Frizzante
Denominazione:	Colli Piacentini DOC Bonarda Frizzante
Annata:	2023
Vitigno:	100% Bonarda (Croatina)
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	85 quintali
Produzione Annuale:	2700 bottiglie
Gradazione Alcolica:	12% VOL
Acidità Totale:	5,9 g/l
Estratto secco netto:	27,30 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 16°

*Contiene Solfiti



Descrizione

Orma di Irma affonda le sue radici nella tradizione Emiliana di vini rossi frizzanti. La sua caratteristica distintiva è una fruttuosità polposa e chiara, che conferisce al vino una freschezza unica. Questo unito a un equilibrio generale ben definito, rende la Bonarda Frizzante un vino sincero e piacevole, espressione della tradizione del territorio.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Bonarda, da cui nasce questo vino, si trovano in località Casa Benna a Castell'Arquato, in provincia di Piacenza, nel cuore dell'Emilia, rinomata per i suoi vini rossi frizzanti. Con un'età media di 17 anni, le viti sono allevate secondo il metodo Guyot, privilegiando le porzioni di terreno più fresche, perfette per ottenere vini giovani e fruttati. Questa scelta permette di esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche tipiche della Bonarda.



Metodo di Vinificazione

I grappoli, giunti a perfetta maturazione, vengono raccolti e selezionati manualmente, riposti in piccole casse e portati in cantina, dove vengono diraspatis e pigiati. La fermentazione dura mediamente 8 giorni, durante i quali si effettuano leggeri rimontaggi, con particolare attenzione alla temperatura, per preservare un aroma fresco e giovane.



Abbinamenti Gastronomici

Orma di Irma è un vino tipico piacentino, caratterizzato da un gusto fruttato, intenso e piacevole. È ideale da degustare in abbinamento a salumi, formaggi a media stagionatura e focacce. Si sposa perfettamente anche con merende tradizionali e moderni finger food.