



Formato

Bordolese 75cl



Tipo di Vino

Vino rosso fermo



Zona

Loc. Casa Benna - Castell'Arquato (PC)



Vitigni

100% Bonarda (Croatina)



All'occhio

Colore rubino intenso



Al naso

Profumi eterei con sentori di piccoli frutti neri quali il ribes nero



In bocca

Vino strutturato, polposo, suadente che richiama la confettura di mora con leggere note speziate



Scheda Tecnica

Nome Completo:	Sisùra Bonarda Ferma
Denominazione:	Colli Piacentini DOC Bonarda
Annata:	2023
Vitigno:	100% Bonarda (Croatina)
Forma di Allevamento:	Guyot
Resa per ettaro:	60 quintali
Produzione Annua:	3000 bottiglie
Gradazione Alcolica:	13,5% VOL
Acidità Totale:	7,10 g/l
Estratto secco netto:	30,80 g/l
Temperatura di servizio:	Ottimale a 18°

*Contiene Solfiti



Descrizione

La Bonarda qui si presenta in una veste diversa: ferma, strutturata e polposa, stupisce per la sua notevole concentrazione. Il colore rubino impenetrabile anticipa la ricchezza del vino. Si distingue per la sua consistenza suadente, evocando note di confettura di mora, arricchite da leggere sfumature speziate di cannella. Una vena di morbidezza completa il carattere di questo vino, la cui adeguata struttura tannica ne assicura una buona longevità.



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. Le viti, con un'età media di 17 anni, sono allevate a guyot, una forma colturale che favorisce basse rese e elevate concentrazioni. In particolare, per questa Bonarda Ferma si seleziona la porzione di vigneto con minore vigoria, caratterizzata da terreni magri e perfettamente drenati, che producono bassissime rese, con uve spargole e dal forte carattere.



Metodo di Vinificazione

I grappoli, giunti a completa maturazione polifenolica, vengono raccolti manualmente, selezionati e riposti in piccole casse. In cantina, le uve vengono diraspate e pigiate, quindi lasciate fermentare per 10 giorni, con frequenti rimontaggi. Dopo i primi travasi, il vino viene filtrato con circa l'1,5% di residuo zuccherino. Riposa in vasche di acciaio inox per 5 mesi; in primavera, viene filtrato e imbottigliato.



Abbinamenti Gastronomici

Sisùra è un vino ideale per accompagnare bolliti in generale, formaggi stagionati e piatti di selvaggina raffinati, come il fagiano alla melagrana.