



BRIA 2008

Bonarda Vivace Oltrepò Pavese DOC

Si produce con uve del vitigno Bonarda (detto localmente Croatina) per l'85% e con uve del vitigno Barbera per il restante 15%.

La vendemmia è avvenuta la prima settimana di ottobre; ad una macerazione sulle bucce di 12 giorni segue la decantazione e lo stoccaggio in vasche inox, poi il travaso in autoclave, dove inizia una leggera rifermentazione naturale; l'imbottigliamento è stato effettuato nel mese di Ottobre 2009. Trattandosi di un vino giovane, d'annata, la vendita inizia poco dopo l'imbottigliamento. Riteniamo che la Bonarda Bria raggiunga la piacevolezza ottimale dopo almeno 1 anno di maturazione in vasca.

Scheda delle vigne:	
Anno di impianto:	1976
Ettari:	1,36
Vitigno:	Croatina (85%) Barbera (15%)
Produzione media:	kg. 3,5 per ceppo

Scheda del vino:	
Data della vendemmia:	inizio ottobre 2008
Data di imbottigliamento:	Ottobre 2008
Numero di bottiglie prodotte:	8.300 (0,75 lt.)

Scheda analitica:	
Alcool per distillazione:	13,88% vol.
Zuccheri riduttori:	5,85 g/lit.
Estratto secco ridotto:	29,00 g/lit.
SO2 totale:	66,09 p.p.m.
Acidità totale:	6,00 g/lit.
PH:	3,59