



La Gallina



## LA GALLINA BONARDA RISERVA O.P. DOC

---

### TIPOLOGIA

Bonarda frizzante DOC

### ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

### UVE

Croatina 100%

### RESA PER ETTARO

70 q.li/ha

### GRADAZIONE ALCOOLICA

12,5% vol.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° - 30° c. per 8 - 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

#### VISIVE

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

#### OLFATTIVE

Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca.

#### GUSTATIVE

Asciutto, suadente, di buona struttura e persistenza.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

#### ACCOSTAMENTI

Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

---

GIORGI DI F.LLI GIORGI ANTONIO, FABIANO ED ELEONORA S.N.C.

27044 Canneto Pavese (Pavia - PV - ITALY) - Fraz. Camponoce 39/a - Cod. Fisc. e P. I.V.A. 00501920185

Tel. 0385.262151 - Fax 0385.60440 - info@giorgi-wines.it - www.giorgi-wines.it