



ROSSI

LATITUDO 45

BONARDA D.O.C. COLLI PIACENTINI

La latitudine 45° è il parallelo che passa sul terreno in cui viene coltivata e raccolta quest' uva straordinaria, utilizzata per produrre un vino unico e complesso che si presta anche a un lungo affinamento.

Tipologia: Fermo affinato il 100% in tonneau da 500 lt. per 12-18 mesi, da lungo invecchiamento

Vitigno: 95% Bonarda (Croatina), 5% altre uve a bacca rossa

Anno di impianto: 1947

Forma di allevamento: Guyot basso

Terreno: Sciolto, magro, limoso calcareo

Resa media per ettaro: 50 quintali

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino granata molto carico con profumi spiccati di fresia e violetta, visciola e trito d'erba, pepe bianco, cacao e cuoio dal sapore vibrante, fresco di struttura, con note fruttate e linfatiche.

Abbinamenti: Paste tradizionali italiane con sughi a base di carne come lasagne; stufato di manzo con patate, selvaggina, bistecche di maiale con fagioli.

95%
BONARDA
(CROATINA)

5%
ALTRE UVE A
BACCA ROSSA

Torre fornello