



Cantine Francesco Montagna

## Viti di Luna

BONARDA dell'Oltrepò Pavese doc

**VITIGNO:** Croatina 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese (Lombardia sudoccidentale).

**TERRENO:** composizione di tipo misto tendente al calcareo argilloso.

**COLTIVAZIONE:** vigneti allevati a spalliera a bassa resa (50-60 hl/ha).

**VENDEMMIA:** manuale a giusta maturazione (fine settembre – prima settimana di ottobre).

**DATI ANALITICI DELL'UVA:** zuccheri 18-20 %  
acidità totale 7-9 g/l  
pH 3,2

**VINIFICAZIONE:** macerazione di 4 giorni a contatto con le bucce e fermentazione alla temperatura di 25°C.

**DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO:** alcool 12% vol.  
acidità totale 6 – 6,5 g/l  
pH 3,3

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino intenso. Profumo intenso che ricorda la viola, la ciliegia, e, leggermente, i frutti di bosco. Al gusto si presenta pieno e vivace.

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** risotto, salumi, carni rosse e formaggi di media stagionatura.