



MEROPE DOC



MEROPE BONARDA DOLCE COLLI PIACENTINI D.O.C.

Composizione Ampelografica:

Croatina (Bonarda) 100%

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio - Val Nure (PC) - Loc. Cà Monte

Tipologia del Terreno:

Argilloso

Esposizione:

Sud-Est

Altitudine:

m 400 s.l.m..

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3200 piante / Ha

Resa per Ettaro:

80 Q.li

Epoca di vendemmia:

dal 20 settembre al 25 settembre

Tecnica di produzione:

dopo la pigiatura si effettua un'inoculazione di inibitori di fermentazione (lieviti antagonisti) in modo da poter mantenere la dolcezza del mosto per i 5 giorni di macerazione necessari per l'estrazione del colore. Il mosto fiore così ottenuto viene immediatamente estratto e filtrato mediante le più sofisticate tecniche moderne. Il mosto sterile viene conservato in celle frigorifere per 4 mesi, per passare poi ad una fermentazione in autoclave alla temperatura di 21°C mediante inoculazione di lieviti selezionati. Il processo viene arrestato mediante un rapido crollo della temperatura a -2°C.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso porpora scuro, brillante con riflessi violacei. Bouquet caratteristico, con spiccate note di mandorla e nocciola tostata. Gusto dolce ed armonico, morbido e sottile con una buona freschezza e vivacità.

Abbinamenti gastronomici:

dessert, pasticceria da forno. Ottimo anche con merende a base di salumi.

Temperatura di servizio:

12-14°C

Tenore Alcolico:

8,5% vol