

BUFNÌS 2019

PROVINCIA DI PAVIA ROSSO



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte quando raggiungono la loro piena maturazione e vengono immediatamente lavorate. Alla diraspapigiatura segue la fermentazione sulle bucce che si protrae fino alla giusta estrazione dei polifenoli e degli aromi. Dopo la svinatura e la fermentazione malolattica il vino nuovo riposa in piccole botti di legno per circa 24 mesi e altri 12 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere ha un bel colore rosso granato intenso e brillante. Al naso ha i caratteristici descrittori di frutta rossa matura, marasca e susina appassita. Al palato è asciutto, fermo, di corpo, di grande armonia e dolcezza data dalle note gliceriche ed alcoliche; si evidenziano note speziate caratteristiche del vitigno, di giusta tannicità. Riflette le sensazioni percepite per via nasale diretta. Invecchiando in bottiglia aumenta la propria complessità olfattiva evidenziando sentori speziati e di frutta secca.

ABBINAMENTI

Il "Bufnìs" è ottimo in abbinamento con selvaggina, carni rosse, fiorentina, arrosti e formaggi invecchiati.

VITIGNO

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

350 mt

ESPOSIZIONE

Est / Sud-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

5.000 kg/ha

AFFINAMENTO

24 mesi in barrique

GRADO ALCOLICO

15% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20°C

**Etichetta realizzata in
legno di ciliegio**

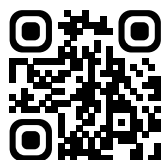


SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl

FRADÉ®
vignaioli bio

Località Boffenisio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert®

