

# Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Vigna Pitturina

**VIGNETO:** Pitturina.

Il colore dell'uva di questo vigneto è così intenso che i nostri antenati credevano che potesse essere utilizzato come pigmento. Per questo motivo hanno chiamato il vigneto "Pitturina".

**ZONA DI PRODUZIONE:** il vigneto è sito nel comune di Montescano (Pv) ed è posizionato a circa 250 m.s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud-est.

**TERRENO:** arenario.

**VARIETÀ DI UVE:** Uva Croatina 85%, Barbera 10% e Uva Rara 5%.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera tradizionale.

**POTATURA:** Guyot. La carica di gemme massima è pari a 12 unità per capofrutto.

**VENDEMMIA MANUALE:** selezione dei grappoli alla raccolta (sani e ben maturi), dai quali si ottiene un prodotto ricco di sostanze zuccherine, polifenoli e con la giusta presenza di componenti acide.

**VINIFICAZIONE:** si attua seguendo le tecniche tradizionali con macerazione a contatto con le bucce di 8-10 giorni. Il vino ottenuto viene elevato in tonneau per 6 mesi e successivamente affinato per altri 6 mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ASPETTO VISIVO:

rosso rubino con riflessi violacei.

### ASPETTO OLFATTIVO:

fine, di buona intensità, le iniziali sfumature fruttate tendono ad evolversi in piacevole confettura, tenue il floreale, ben presente lo speziato.

### ASPETTO GUSTATIVO:

di buona struttura, giusto equilibrio con leggera cadenza caratterizzante, morbido e di piacevole persistenza.

**ACCOSTAMENTO:** La Pitturina trova la sua massima espressione accostata a piatti di carne quali: stracotti, salumi, primi piatti al sugo di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C



**AZIENDA AGRICOLA "POGGIO REBASTI"**

di Rebasti Ermanno

Fraz. Poggio Rebasti, 12 - 27040 - Montescano (PV) - Italia

Tel. +39 0385 60231  
email: ordini@poggiorebasti.it  
www.poggiorebasti.it