

Moyé

PIEMONTE DOC BONARDA FRIZZANTE

Il nome Bonarda crea spesso confusione nel consumatore, infatti viene usato sia per indicare il vino dell'Oltrepo Pavese, ottenuto da uve di Croatina, sia per l'antico e nobile vitigno piemontese, di cui purtroppo rimangono assai pochi vigneti. La Bonarda Moyé si presenta morbida al palato, con ampi profumi tra i quali si distinguono la mora e una delicata nota speziata.

La moderata vivacità la rende ancora più piacevole al palato, accentuandone la freschezza e mantenendone l'equilibrio. Servito a temperatura di cantina accompagna alla perfezione piatti di carni brasate, stufate o un tradizionale fritto misto alla piemontese.

VITIGNO: 100% Bonarda

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 380m s.l.m. / SSE

TERRENO: marna argillosa grigio azzurra

VENDEMMIA: manuale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Ultimata la fermentazione alcolica ad opera di lieviti selezionati, il nuovo vino viene mantenuto alcune settimane alla temperatura di 18° per favorire il completamento della fermentazione malolattica. Segue la decantazione spontanea con separazione dei depositi e un affinamento in acciaio. A primavera, poco prima dell'imbottigliamento, viene aggiunto un po' di vino che è stato conservato dolce; si determina così una nuova fermentazione alcolica che arricchisce il vino delle tipiche bollicine rendendolo un prodotto molto piacevole e di facile beva.

