

azienda  
agricola *Lozza*

Bonarda D.O.C.  
"Cuvée del Fondatore"



## Bonarda D.O.C. "Cuvée del Fondatore"

Ottenuto da una accurata selezione di uve Croatina 90% e Uva Rara 10% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza e dalla sapiente vinificazione, nasce questo Bonarda Cuvée del Fondatore. Il colore è rosso granata con riflessi violacei. Il profumo è intenso, armonico con una persistenza aromatica molto raffinata. Il sapore è caldo con spiccati sentori di frutta matura, confettura di sottobosco e piacevoli note speziate, di elevata struttura e notevole persistenza aromatica. Accompagna elegantemente i piatti di carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati. È consigliabile servirlo ad una temperatura di 18°-20° C.

**Zona di produzione:** i vigneti sono situati in Lombardia, nel cuore dell'Oltrepò Pavese a circa 300 m s.l.m. con esposizione sud. Tutte le fasi di lavorazione sono effettuate in modo tradizionale seguendo i canoni dell'Agricoltura Biologica.

**Caratteristiche del vigneto:** il vigneto di produzione è stato impiantato nel 2001 con una densità di impianto di 4000 ceppi ettaro ed allevato a Guyot. La composizione del terreno è limo-argilloso, di buona struttura. La posizione particolarmente soleggiata, la natura del terreno con una pendenza del 30%, l'elevata densità di impianto atta a creare competizioni radicali e la metodologia di produzione senza forzatura, sono le caratteristiche fondamentali per una produzione di qualità superiore.

**Modalità di raccolta:** esclusivamente manuale con selezione e cernita del prodotto.

**Vinificazione:** le uve, dopo la raccolta, vengono trasportate nella nostra cantina dove ha inizio la vinificazione. La prima fase è la pigiatura con la separazione degli acini dal raspo, il mosto così ottenuto viene messo a fermentare in vasche di acciaio inox con controllo della temperatura. Ha inizio la fermentazione alcolica, una lunga macerazione del mosto a contatto delle bucce per 15-18 giorni con temperature prossime ai 30° C. In questa fase vengono effettuati rimontaggi ogni 6 ore per aumentare l'estrazione di colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e stoccato in vasche per l'affinamento.

**Pressatura:** pressa pneumatica a polmone centrale.

**Vasche di stoccaggio:** vasche in acciaio inox con controllo della temperatura.

**Imbottigliamento:** il vino è lasciato maturare in vasca a temperatura di circa 16° C per 16-18 mesi. Prima dell'imbottigliamento il vino viene refrigerato a -4° C per 14 giorni per una sicura stabilizzazione tartarica poi filtrato e successivamente messo in bottiglia. La commercializzazione inizia dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno tre mesi.

**Consulente di campagna:** Lozza p.a. Roberto

**Consulente enologico:** Saviotti enologo Carlo.

**Dati analitici:** la scheda tecnica di ogni singolo lotto e consultabile in azienda.

