

azienda  
agricola *Lozza*

Bonarda Riserva  
"Monte Stellato"



## Bonarda Riserva "Monte Stellato"

Prodotto con uva Croatina 100% dei vitigni dell'Azienda Agricola Lozza e dalla sapiente vinificazione nasce questa Bonarda Riserva Monte Stellato. Ha un colore rosso granato intenso, profondo, quasi impenetrabile, custodisce a lungo i riflessi violacei di gioventù. Il profumo è molto complesso con sentori di frutta matura ed elevate note speziate. Il sapore è ampio, caldo e gradevolmente tannico con una persistenza aromatica molto raffinata.

Accompagna elegantemente i piatti di carni rosse, arrostiti, bolliti, brasati, 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 metri s.l.m. con esposizione sud. Tutte le fasi di lavorazione rispettano i canoni dell'Agricoltura Biologica.

**Caratteristiche del vigneto:** il vigneto di produzione è stato impiantato nel 1980 con una densità di impianto di 3800 ceppi ad ettaro ed allevato a Guyot. La natura del terreno con elevata percentuale di argilla, l'ottima esposizione particolarmente soleggiata, la pendenza del terreno oltre il 35%, l'età del vigneto oltre i trenta anni e la metodologia di coltivazione senza alcuna forzatura sono le caratteristiche basilari per la nascita di un vino di qualità decisamente superiore.

**Modalità di raccolta:** esclusivamente a mano con selezione e accurata cernita del prodotto.

**Vinificazione:** le uve, dopo la raccolta, vengono trasportate nella nostra cantina dove ha inizio la vinificazione. La prima importante fase è la pigiatura con la separazione degli acini dal raspo, il mosto così ottenuto viene fatto fermentare in vasche in acciaio inox con controllo della temperatura.

Ha inizio la fermentazione alcolica, una lunga macerazione del mosto a contatto delle bucce per 18-20 giorni con temperature prossime ai 30°C. In questa fase vengono effettuati rimontaggi ogni sei ore per aumentare l'estrazione di aromi, colore e profumi. A fine fermentazione il vino viene separato dalle bucce e lasciato decantare in vasche fino alla primavera successiva.

**Affinamento:** il vino viene travasato in piccole botti di rovere francese Barriques della capacità di 225 litri; inizia la fase di affinamento. La permanenza in legno per un periodo di 10 - 11 mesi favorisce un apporto aromatico gustativo di notevole intensità.

**Imbottigliamento:** al termine dell'affinamento in legno, il vino viene immesso in contenitori di acciaio per altri tre quattro mesi, questo per consentire le ultime precipitazioni ed effettuare l'imbottigliamento senza filtro. Riposa in bottiglia per tre quattro mesi, poi inizia la fase di commercializzazione...

Il vino pronto da bere si prepara ad un lungo invecchiamento....

**Prodotto in quantità limitata.**

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

**Consulente enologico:** Saviotti enologo Carlo.

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

