

Cordini

GIOVE

AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANICER
S.p.A. - 03018



TIPOLOGIA:

Bonarda rosso vivace leggermente amabile

UVAGGIO:

Croatina 100%

COLTIVAZIONE:

Guyot semplice con una densità di 4000 ceppi /ha

RESA:

70 q.li di uva / ha

TERRENO:

Argilloso calcareo con esposizione sud-est a 200 mt. s.l.m.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle proprie bucce per circa 7 gg. in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi. Successiva rifermentazione per 1 mese in autoclave e messo in bottiglia per un minimo di 2 mesi.

CARATTERISTICA:

Vino dal colore rosso con riflessi violecei, intenso e gradevole con sentori di marasca e mandorle

GRADO ALCOLICO:

13 % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12-14 ° C

ABBINAMENTI:

Salumi, primi piatti e carni bianche.

QUANDO UN VINO PUÒ ESSERE DEFINITO BIOLOGICO?

Il regolamento approvato ha posto i limiti di solforosa totale per i vini biologici rossi secchi a massimo 100 mg/l, mentre per i bianchi secchi sarà massimo di 150 mg/l. Quanto detto finora, ci permette quindi di definire il vino "biologico", solo quando:

- in vigneto: si producono uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche di sintesi (concimi, diserbanti, anticrittogamici, insetticidi, pesticidi in genere) e senza l'impiego di organismi geneticamente modificati;
- in cantina: si esegue la vinificazione utilizzando solo i prodotti enologici e i processi autorizzati dal regolamento 203/2012 (elenco nell'allegato VIII bis).



AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO - AZIENDA BIOLOGICA
LOCALITÀ CASA NUOVA, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)
TEL E FAX +39 0385 241991 - CELL 335 6748931
WWW.VINICORDINI.IT - INFO@VINICORDINI.IT

P.IVA: 01703350189 - COD. FISC. CRD NRC 71E22 1968K