



# Bonarda Sempà

**Denominazione e tipologia :** Bonarda dell' Oltrepò Pavese OP Doc -rosso secco vivace

**Vitigno:** Croatina ( 85-100% ) ,Uva Rara e Vespolina ( 0-15 % ) -

**Comune di Produzione:** Cà Tessitori di Montecalvo Versiggia-Finigeto di Montalto Pavese

**Suolo:** Marnoso con striature calcaree - Altitudine m.300-320 s.m. esposizione sud ovest

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice - Resa in uva per Ha 70/80 q.li

**Vinificazione:** tra fine Settembre - metà ottobre l'uva scelta viene raccolta manualmente e pigiadiraspata ; viene fermentata senza controllo di temperatura sui propri lieviti indigeni in macerazione con le bucce per 7 giorni in vasche di cemento sotterranee. Dopo la svinatura e la prima fermentazione avvenuta senza chiarifiche o stabilizzazioni, in primavera viene fatto rifermentare lentamente in autoclave ; viene imbottigliata e lasciata riposare per almeno 3 mesi in bottiglia al buio prima di essere messa in vendita.

**Tenore Alcolico:** 13,5 -14 % vol. a seconda dell'annata

**Riconoscimenti :** Due bicchieri rossi Vini d'Italia finalista Tre bicchieri Gambero Rosso 2023 e 2017, Slowine vino quotidiano 2018-2020, Oscar Berebene Gambero Rosso in varie annate