



IL FEUDO NICO

Villana

La Denominazione: **Bonarda dell'Oltrepò Pavese frizzante**

Le Vigne: **Villana e Franceschina**

Seconda fascia collinare al 300 metri di altitudine. La vigna Franceschina si trova nella valle di Losana, esposta totalmente a sud, in pieno sole. Qui il terreno è sabbioso/limoso. La vigna Villana si trova Lungo la strada della Fonda, in cresta alla valle che da sulla Val Sorda esposta a nord/ovest. Il sole qui arriva in tarda mattinata ed il terreno è rossiccio, con una composizione limoso/argillosa. In entrambe la forma di allevamento è il gouyot con rese di 110 q.li ettaro. Se venite in azienda a fine maggio Edoardo sicuramente vi porterà alla Franceschina e nel vicino uliveto per farvi toccar con mano, con tutto il suo orgoglio, viti e ulivi incastonati in una valle magnifica con il Castello di Montalto Pavese in bella vista.

Ampelografia: **Croatina 100%**

DATI TECNICI

Gradazione alcolica **13 %**

Malolattica **svolta**

Dosaggio Zuccheri **7 gr/l**

Temperatura di servizio **14/16°C**

IL LAVORO DI EDO E MASSIMO

Le uve della vigna Franceschina vengono usate per avere un mosto dolce che così resterà fino all'assemblaggio, mentre le uve della vigna Villana usate per avere un vino con basso residuo zuccherino e buona acidità. I due vini vengono uniti in Autoclave, il residuo zuccherino fa da start al lavoro dei lieviti che durante la loro attività producono anidride carbonica che si ingloba nel vino creando la naturale effervescenza tipica di questo vino d'annata.

LE NOTE DI DEGUSTAZIONE DEI SOMMELIER DANIELA E VALTER

- 👁️ **Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, ben si colloca su una tavola dalla tovaglia colorata a quadrettoni.**
- 👂 **Sotto la sua *spuma, vivace* e briosa, emerge un ventaglio di profumi: sentori di frutti di bosco, *marasca*, more e mirtilli freschi.**
- 👅 **L'assaggio rivela la tipicità del vino. La predominanza di frutti rossi è fortemente marcata e la sua freschezza e la leggera sapidità ben si fondono con la sua calda morbidezza. Una leggera tannicità ne rende la beva estremamente piacevole.**
- 🍷 **Al ristorante lo abbiniamo ad un carnaroli pavese in risotto con la pasta di Salame sfumato al bonarda. Ottimo anche con un buon miccone con salumi del Feudo Nico, cotechino caldo con polenta alla piastra, bollito misto, casseola carni in umido o alla brace.**

