

Spumante Brut Bondola

Vino Rosato di Bondola IGT CH Italiana



La Bondola, cépage autochtone du Tessin, trouve dans ce vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle une expression unique et surprenante. Sa fraîcheur naturelle ainsi que ses délicats arômes fruités et floraux sont préservés grâce à une vinification pensée pour mettre pleinement en valeur le caractère du cépage, donnant naissance à un vin effervescent rosé équilibré, élégant et agréablement frais.

Cépage	Bondola.
Température de service	6° - 8°C.
Exposition et latitude du vignoble	Locarno, Delta de la Maggia.
Age des souches	30 ans.
Sol Sablonneux et en partie graveleux, dérivé de roches granitiques et gneissiques.	
Densité de plantation	4 600 souches par hectare.
Système de culture	Guyot simple.
Production par m2	900 g.
Grade alcoolique	12 % vol.

À quoi cela ressemble-t-il

Rose tendre et brillant, perlage fin et persistant.

Arômes

Nez élégant et fin. Arômes nets d'écorce de mandarine, de framboise mûre et de pêche à chair blanche.

Le goût

En bouche, le vin est sec et souple, avec une bulle soyeuse et jamais envahissante. Bel équilibre gustatif et olfactif, grâce à un degré d'alcool et une acidité modérés.

Ce qui va avec

Blinis au saumon sauvage fumé. Arancini avec riz Terreni alla Maggia. Tartare de veau. Spaghetti Terreni alla Maggia à la ricotta et à la tomate.

Vinification

Vendange manuelle légèrement précoce pour préserver la fraîcheur et le fruité. Fermentation à température contrôlée en cuve inox, puis élevage sur lies fines pendant deux mois.

Élevage

Méthode traditionnelle. Vieillessement de 12 mois en bouteille sur lies.

Millésime

Année très pluvieuse et fraîche au printemps, suivie d'un été ensoleillé et sec. Grâce à un septembre favorable, une bonne maturation des raisins a été obtenue.

Conservation

2025-2028