

Spumante Brut Bondola

Vino Rosato di Bondola IGT CH Italiana



La Bondola, vitigno autoctono del Ticino, trova in questo spumante Metodo Classico un'espressione unica e sorprendente. La sua naturale freschezza e i delicati aromi fruttati e floreali vengono preservati attraverso una vinificazione pensata per valorizzare al meglio il carattere del vitigno, dando vita a uno spumante rosato equilibrato, elegante e piacevolmente fresco.

Vitigno	Bondola
Temperatura di servizio	6° - 8°C
Collocazione del vigneto	Locarno, Delta della Maggia
Età dei ceppi	30 anni
Suolo	sabbioso in parte ghiaioso, derivato da rocce granitiche e gneiss
Densità di impianto	4'600 ceppi per ettaro
Sistema di coltivazione	Guyot Semplice
Produzione per m2	900 g
Grado alcolico	12 % vol.

Come appare

Rosa tenue e brillante. Perlage fine e persistente.

Aromi

Olfatto elegante e fine. Nette profumazioni di scorza di mandarino, lampone maturo e pesca a pasta bianca.

Sapore

Il palato è secco e morbido, la bolla è setosa e mai invadente. Gradevole equilibrio gusto olfattivo, grazie ad un tenore alcolico e acidità contenute.

Con cosa si abbina

Blinis di salmone selvaggio affumicato. Arancini con riso Terreni alla Maggia. Tartare di vitello. Spaghetti Terreni alla Maggia ricotta e pomodoro.

Vinificazione

Vendemmia manuale leggermente anticipata per preservare freschezza e fruttato. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio e sosta sui fecci fini di fermentazione per due mesi.

Affinamento

Metodo classico. Affinamento per 12 mesi sui lieviti.

Annata

Annata molto piovosa e fresca in primavera seguita da un'estate soleggiata ed asciutta. Grazie ad un Settembre favorevole si è ottenuta una buona maturazione delle uve.

Conservazione

2025-2028