

# Bocia



CORTE BRAVI®

Vin joyeux et léger, qui te raconte nos origines, les histoires de notre famille, les épisodes amusants et les choses simples qui nous ont fait grandir. C'est pour ça que le "Bocia" c'est le gamin, c'est l'image de notre père quand il était petit, le dernier de sept frères qui nous a toujours raconté ses anecdotes et les histoires du village.

## CLASSIFICATION

Vin Rouge de table Biologique

## ANNÉE

2022

## VIGNES

De propriétés, cultivées à Pergola Véronèse, en suivant une méthode biologique. Exposition au sud.

## ÂGE DES VIGNES

10/15 ans

## ZONE DE PRODUCTION

Localité Gargagnago, Sant'Ambrogio di Valp. (Vérone) à 200 m d'altitude.

## TPOLOGIE DE TERRAIN

Surtout calcaire

## CÉPAGES

100% Rondinella

## RENDEMENT

90 q.l à l'hectare. Pour 100 kg de raisin on produit 65 - 70 litres de vin.

## VINIFICATION ET AFFINAGE

Les premières grappes mures de Rondinella sont récoltées à la main et immédiatement écrasées. La fermentation est spontanée en cuves d'acier sans l'usage de produits chimiques de synthèse et avec seulement le contrôle de la température. Affinage en acier pendant environ 2/3 mois, fermentation malolactique spontanée. Mis en bouteille sans filtrage.

## LEVURES

Indigènes

## FILTRATION

Aucune

## SULFITES TOTAL EN BOUTEILLE

Inférieurs à 30mg/l

## DEGRÉ ALCOOLIQUE

9,5 % vol.

## ACIDITÉ TOTALE

5,0 g/l

## SUCRE RÉSIDUEL

0,6 g/l

## ACCOMPAGNEMENT IDÉAL

C'est le vin de tous les jours, il se prête aux accompagnements plus variés, que ce soit un sandwich avec de la mortadelle, ou bien du poisson, tel que la friture, et à des plats gras, comme le saucisson cuit ou le bouillon de coq.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

10 - 12 °C

## DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE

La couleur est rouge vif. Au nez émergent des senteurs de griotte, poivre rose et de muscade. En bouche il est croustillant, frais, nous emmène vers des sensations de pulpes de cerises, il est juteux, légèrement astringent, il a une note de basilic, de cassis et de rose musquée.

