


Vino spensierato e leggero, che ti racconta delle nostre origini, delle storie della nostra famiglia, di episodi divertenti e delle cose semplici che ci hanno fatto crescere. Per questo il "Bocia" è il ragazzino, è l'immagine di nostro padre da piccolo, l'ultimo di sette fratelli che ci ha sempre raccontato i suoi aneddoti e le storie di paese.

CLASSIFICAZIONE

Vino Rosso da tavola

Biologico 

ANNATA

2022

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

circa 2000

VIGNETI

di proprietà coltivati a pergola veronese, con metodo biologico. Esposizione a sud.

ETÀ DELLE VITI

15/20 anni

ZONA DI PRODUZIONE

località Gargagnago,
Sant'Ambrogio di Valp.
(Verona) 200 m s.m.l

TIPOLOGIA TERRENO

prevalentemente calcareo

UVAGGIO

100% Rondinella

RESA

90 q.li a ettaro. Ogni 100 kg di uva si producono 65 - 70 litri di vino.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

I primi grappoli maturi di Rondinella sono raccolti a mano e subito pigiati. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio senza uso di prodotti chimici di sintesi e con il solo controllo della temperatura.

Affinamento in acciaio per circa 2/3 mesi, fermentazione

malo-lattica spontanea.

Imbottigliato senza filtrazione.

LIEVITI

Indigeni

FILTRAZIONE

Nessuna

SOLFITI TOTALI IN BOTTIGLIA

Inferiori a 30mg/l

GRADO ALCOLICO

9,5 % vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,0 g/l

ZUCCHERO RESIDUO

0,6 g/l

ABBINAMENTO IDEALE

È il vino di tutti i giorni, si presta agli abbinamenti più svariati, siano essi un panino con la mortadella, o di pesce, come un fritto misto, e piatti grassi, come il cotechino o un brodo di cappone.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 ° C

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Il colore è rosso brillante. Al naso rivela sentori di marasca, pepe rosa e noce moscata. In bocca è croccante, fresco, porta sensazioni di polpa di ciliegia, è succoso, leggermente astringente, ha note di basilico, ribes e rosa canina.

