



BOLLA

**Verona
IGT
Rosso
Rétro
2012**



Grande protagonista della storia enologica italiana, Bolla ripropone la bottiglia e l'etichetta storica degli anni 60 con un nuovo IGT rosso dal gusto contemporaneo prodotto secondo le logiche di una tradizione vinicola da salvaguardare.

- Le uve:** Corvina, Rondinella, Merlot, Cabernet.
- Il vigneto:** le uve provengono da vigneti situati in zone vocate della provincia di Verona. In parte sono allevati a Guyot e i vitigni autoctoni a pergola veronese. La componente fruttata viene preservata ed esaltata da una attenta gestione agronomica.
- La vinificazione:** La vinificazione inizia con una macerazione prefermentativa a freddo (5 °C) per 2 giorni, questo permette di estrarre dalle uve gli aromi varietali fruttati e ottenere un colore intenso e vivace. Segue la fermentazione per alcuni giorni a temperatura controllata in modo da ottenere un vino molto piacevole al palato.
- Il vino:** colore rosso rubino intenso, con sentori di frutti rossi freschi. In bocca equilibrato, morbido con un finale di frutti di bosco.
- Dati analitici:** alcol 12,5%; acidità totale 5,4 g/l; pH 3,50; zuccheri 8,5 g/L; estratto 26 g/l.

Abbinamenti gastronomici: Da servire fresco, idealmente a 18°. Ottimo con salumi, primi piatti importanti, carni rosse e pollame.

BOLLA. UNA STORIA ITALIANA DAL 1883.