



**TICINO DOC - BONDOLA  
"TERA NEGRA"**

**DENOMINAZIONE**

Ticino  
Denominazione di Origine Controllata.

**L'UVA**

100% Bondola.

**VINIFICAZIONE**

L'uva viene raccolta manualmente, diraspata, pigiata e in seguito messa a fermentare dentro a delle vasche in acciaio a temperatura controllata. Per mantenere l'eleganza, la macerazione non dura oltre i 7 - 10 giorni. L'ulteriore affinamento prosegue principalmente in acciaio con lo scopo di mantenere le caratteristiche tipiche di questo vitigno. Se necessario, una parte della massa, sosta per qualche mese dentro a delle barriques di secondo o terzo passaggio per arrotondare eventuali tannini astringenti.

**NOTE DESCRITTIVE**

visive: rosso carico con riflessi violacei.

olfattive: profumo intenso, aromi di frutta a bacca rossa dominano su alcune note speziate e leggermente erbacee.

gustative: vino sapido e asciutto. Una corrente acida lascia una sensazione di freschezza sul palato. Con il passare degli anni guadagna un po' di morbidezza, comunque, senza mai dimenticarsi della sua tipica personalità un po' austera.

**PERIODO DI CONSUMO CONSIGLIATO**

1 - 5 anni dalla vendemmia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

15 - 17° C.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Perfetto abbinato a salumi e formaggi tipici della regione, ma si adatta bene anche a primi piatti, carni bianche e arrosti.

