METERI
SELEZIONE VINI

Makedon Bonarda 2019 - Colle del Bricco

Nazione: Italia
Regione: Lombardia
Territorio: Oltrepó Pavese
Geologia Terreno: Ghiaia e sabbia
Denominazione: Oltrepó Pavese DOC
Tipologia: frizzante rosso
Vitigno: Croatina
Annata: 2019
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: Spontanea, 15 giorni sulle bucce
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Numero bottiglie prodotte: 1600
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Croatina, fermentazione spontanea, affina in acciaio per 6 mesi.
Biologico non certificato
Sentori Chiave: ciliegia, erba tagliata.

Naso: fruttato, vinoso e erbaceo.

Bocca: succoso, fruttato, allungo ematico ed erbaceo

Vista: rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo nell’Oltrepò Pavese, più precisamente a Broni, a circa 200 metri sul livello del mare, dove le colline dolci, il clima mite e il sottosuolo ricco di argilla e calcare donano ai vini elevata beva, eleganza, freschezza e allo stesso tempo struttura, vigore e longevità.

Colle del Bricco, e con lui Matteo Maggi che segue direttamente sia la lavorazione in vigna che la vinificazione in cantina, ha dato il via alla produzione di vini provenienti dalle proprie vigne nel 2013, scegliendo di non vendere più le uve e optando sin da subito per un approccio estremamente meticoloso e seguendo pratiche biologiche in vigna, così da non dover intervenire eccessivamente durante le fasi di lavoro in cantina.

Stilisticamente i vini di Matteo riescono ad essere sempre incredibilmente precisi e puliti, dove i bianchi si distinguono per mineralità e verve aromatica, mentre i rossi tendono ad essere più schietti e rustici.

Il Makedon, vino rosso a base di Croatina (Bonarda), proveniente da vigne di circa 15 anni.
Un vino succoso e dotato di grande grip, in cui l'ingresso è fruttato, l'allungo ematico e la chiusura erbacea.
Sorso dotato di buona mineralità e struttura, in grado di reggere bene gli anni ma estremamente godibile in gioventù.