**La Bonarda frizzante dell’OLtrepò pavese**

**è *#lamossaperfetta*, il vino icona dell’Oltrepò Pavese**

**che esalta la grande tradizione dei rossi spumeggianti italiani**

**e fa impazzire i *winelover***

Luglio 2019 *-* La **Bonarda frizzante dell’Oltrepò Pavese**, uno dei grandi classici dell’enologia lombarda, rivive nella sua forma più autentica grazie all’iniziativa di un gruppo di **aziende agricole** appartenenti al **Distretto del Vino di Qualità dell’Oltrepò Pavese**. Nel 2015, alcune aziende a filiera completa hanno lanciato il progetto adottando un regolamento più severo rispetto al disciplinare di produzione della Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC, si sono proposte di ridare identità e valore a un vino ancora oggi svilito da troppe bottiglie la cui unica attrattiva è il basso prezzo.

Tipicità, fragranza e qualità assoluta le parole d’ordine per offrire al pubblico una Bonarda frizzante prodotta a regola d’arte. Il progetto è un successo fin dall’inizio: oltre 90.000 bottiglie vendute nel 2016, 150.000 alla fine del 2017. L’aumento costante poi nel 2018 permette di prevedere che con la prossima vendemmia si avranno a disposizione 200.000 bottiglie. Il progetto riscontra dal primo esordio un grande interesse da parte della stampa e del mondo *social* - durante la prima degustazione ufficiale, un giornalista, stupito dalla qualità del vino, esclama scherzosamente “ma è perfetta questa Bonarda!” L’hashtag *#LaMossaPerfetta* diventa subito popolare fra i *winelover* italiani e la nostra Bonarda si mette in moto per viaggiare in Italia e nel mondo; #LaMossaPerfetta diventa in pochi mesi protagonista indiscussa dei più grandi eventi del mondo del vino italiano e internazionale, dal Pro Wein di Düsseldorf al Vinitaly di Verona, dal Forum Internazionale di Bibenda a Roma nel 2017, alle molteplici tappe del Road Show effettuato nel 2018 in varie città italiane e oltre oceano… Grande sucesso anche Milano Wine Week e al tasting del Gambero Rosso a Milano ha consacrato la Mossa Perfetta come il vino-*mascotte* dei *trendsetter* milanesi, sempre più richiesto negli eventi enogastronomici della capitale lombarda.

**La bonarda Frizzante dell’OLtrepò pavese: perfetta in 7 punti**

Perché la Bonarda dei Produttori è così buona? Ecco la risposta in 7 punti!

**1 Solo da uve di collina.** La Bonarda dei Produttori nasce sulle colline dell’Oltrepò Pavese in zone particolarmente vocate alla coltivazione dell’uva croatina per microclima, natura del terreno ed esposizione dei vigneti.

**2 Solo da aziende a filiera completa.** Le aziende aderenti al progetto Bonarda dei Produttori gestiscono direttamente tutta la filiera. Il vignaiolo è l’unico responsabile della filiera, dalla coltivazione e raccolta delle uve alla loro trasformazione in cantina, fino all’imbottigliamento e alla vendita del vino. Tutte operazioni rigorosamente effettuate solo nella zona di produzione.

**3 Solo da croatina 100%.** Per la produzione di Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC, il disciplinare stabilisce un minimo di 85% di croatina, consentendo l’utilizzo di altri vitigni per il restante 15%. Le aziende del progetto Bonarda dei Produttori puntano solo sulla croatina: la vinificano in purezza, con una resa massima per ettaro e una resa uva/vino più limitate, per esaltare la tipicità di questo vitigno autoctono, presente in Oltrepò Pavese fin dal Medioevo.

**4 Naturalmente frizzante.** La leggendaria spuma porpora nasce dalla rifermentazione naturale del vino indotta dai lieviti, senza aggiunte di anidride carbonica. La ***#mossaperfetta*** si annuncia subito nel bicchiere con una briosa spuma porpora che si trasforma rapidamente in un *perlage* di piccole bollicine fini, regalando una beva piacevolissima.

**5 Con il pedigree.** Il raggiungimento dell’elevato standard organolettico richiesto dal regolamento di produzione della Bonarda dei Produttori è certificato dal laboratorio enologico B-Lab di Alba, un ente terzo che esegue controlli sui campioni di vasca.

**6 Solo nella Marasca.** La Bonarda dei Produttori è imbottigliata solo nella Marasca, una bottiglia di vetro dal design immediatamente riconoscibile, ideata appositamente per il progetto e riportante il marchio del Distretto del Vino di Qualità. Il nome allude a una varietà di ciliegia, tipico descrittore olfattivo della Bonarda.

**7 Rossa&versatile.** Di colore rosso rubino con riflessi violacei e spuma purpurea, la Bonarda dei Produttori presenta un naso intenso e gradevole, con note di frutta rossa e nera (ciliegia, amarena, fragola, melograno maturo, mora), floreali (viola) e speziate (pepe); al palato è secca o abboccata, a seconda dello stile del produttore, con una piena corrispondenza naso-bocca, una buona persistenza e il classico finale ammandorlato. L’equilibrio fra morbidezza e tannino derivante da uve raccolte a piena maturità, il giusto grado alcolico e la bollicina sgrassante consentono alla Bonarda una eccezionale versatilità negli abbinamenti: dai salumi ai piatti classici della tradizione lombarda, dalle carni grigliate o di lunga cottura fino al pesce in preparazioni saporite e ai piatti speziati delle cucine etniche.

**Le regole dei produttori**

Le aziende che partecipano al progetto Bonarda dei Produttori hanno sottoscritto un regolamento di produzione che adotta parametri più restrittivi rispetto al disciplinare attualmente in vigore per la Bonarda dell’Oltrepò Pavese DOC. L’obiettivo è quello di assicurare standard qualitativi elevati e la massima sicurezza e trasparenza per il consumatore.

**Tracciabilità della filiera**

La Bonarda dei Produttori è rigorosamente vinificata e imbottigliata solo nella zona di produzione, l’Oltrepò Pavese.

**Regole più restrittive**

La **resa massima per ettaro** non può superare i 110 quintali (contro i 125 consentiti dal disciplinare) e la resa massima uva/vino è pari al 65% (contro il 70% del disciplinare).

Il **grado alcolico** di una Bonarda dei Produttori non può essere inferiore ai 12% vol. (contro i 10,5% vol. del disciplinare).

Il **residuo zuccherino** deve essere compreso tra 0 e 15 grammi per litro (il disciplinare della DOC consente di arrivare fino a 50 grammi per litro). La Bonarda dei Produttori può essere quindi abboccata, ma non è mai dolce.

Il limite massimo previsto per l’**aggiunta** **di solfiti** è di 120 mg per litro, nettamente inferiore a quanto previsto per la DOC (200 mg per litro).

**Certificazione esterna**

Prima di imbottigliare la loro Bonarda “perfetta”, i produttori hanno l’obbligo di sottoporre i campioni di vino alla degustazione e all’analisi chimico-fisica e organolettica presso il Laboratorio B.LAB di Alba. Il team di esperti controlla che il vino sia conforme al canone di qualità stabilito dal regolamento del progetto, al di sotto del quale non è possibile la commercializzazione con il marchio Bonarda dei Produttori.

**Imbottigliamento**

La Bonarda dei Produttori è immediatamente riconoscibile perché imbottigliata nella speciale bottiglia denominata Marasca e riportante il logo del Distretto del Vino di Qualità dell’Oltrepò Pavese. Sul fronte di ogni bottiglia è apposta l’etichetta della Bonarda della singola azienda partecipante al progetto, mentre sul retro è presente il QR-code che rimanda alla pagina del progetto della Bonarda dei Produttori sul sito web del Distretto.

**Prezzo**

Il prezzo consigliato non può mai essere inferiore ai 5 euro a bottiglia. È un prezzo volutamente più alto rispetto alla media, giustificato dall’elevato standard di qualità cui si attengono i produttori, che comporta produzioni più limitate e pratiche di vigna e di cantina più onerose. L’obiettivo delle 16 aziende agricole è di produrre 400.000 bottiglie nei prossimi 3 anni.

**I produttori, chi sono**

Attualmente sono 16 le aziende agricole socie del Distretto che partecipano al progetto **Bonarda dei Produttori**. Un progetto inclusivo e al servizio del territorio: il Distretto incoraggia le altre aziende socie a farne parte per raggiungere una massa critica di prodotto, e ritiene che la Bonarda dei Produttori avrà una ricaduta positiva sull’immagine globale dell’Oltrepò Pavese, risultando quindi di beneficio a tutte le aziende del territorio.

Ecco le 16 aziende che producono la Bonarda dei Produttori.

|  |  |
| --- | --- |
| Agriamo Srl Agricola  [www.tenutaelisabet.com](http://www.tenutaelisabet.com)  Azienda Agricola BAGNASCO PAOLO  [www.cantinabagnasco.it](http://www.cantinabagnasco.it)  Azienda Agricola BISI  www.aziendagricolabisi.it  Azienda Agricola CALATRONI  di Calatroni Cristian  ww.calatronivini.it  Azienda Vitivinicola CALVI  di Davide Calvi  www.vinicalvi.it  Azienda Agricola FIAMBERTI GIULIO  www.fiambertivini.it  TENUTA GAZZOTTI  www.vinigazzotti.com  GIORGI  di F.lli Giorgi Antonio, Fabiano  ed Eleonora  www.giorgi-wines.it  Azienda Agricola GRAVANAGO  di Paolo Goggi  www.aziendaagricolagravanago.it | Società Agricola LA TRAVAGLINA  www.latravaglina.it  Azienda Agricola MANUELINA  www.manuelina.com  Az. Agricola Maggi Francesco  [www.maggifrancesco.it](http://www.maggifrancesco.it)  Azienda Agricola MONTELIO  di Caterina e Giovanna Brazzola  [www.montelio.it](http://www.montelio.it)  Azienda Agricola QUAQUARINI FRANCESCO  [www.quaquarinifrancesco.it](http://www.quaquarinifrancesco.it)  TENUTA FORNACE Soc. Agricola  www.tenutafornace.com  Azienda Agricola VALDAMONTE  di Fiori Alberto  www.valdamonte.it |
|  |  |
|  |  |

Il Progetto Bonarda dei Produttori nasce grazie a:   
-Az. Agricola Bagnasco Paolo  
- Az.Agricola Bisi Soc.Agr.   
- Az. Agricola Calatroni   
- Az. Vitivinicola Calvi  
- Az. Agricola Fiamberti Giulio  
- Tenuta Gazzotti  
- Giorgi di F.lli Giorgi Antonio, Fabiano ed Eleonora  
- Az. Agricola Gravanago di Paolo Goggi   
- Società Agricola La Travaglina   
- Az. Agricola Manuelina  
- Az. Agricola Maggi Francesco  
- Az. Agricola Quaquarini Francesco  
- Az. Agricola Valdamonte di Fiori Alberto  
-Tenuta Montelio di Caterina e Giovanna Brazzola

**Il Distretto del vino: qualità in Oltrepò Pavese**

Il **Distretto del Vino di Qualità dell’Oltrepò Pavese** riunisce dal 2012 in una società cooperativa un gruppo di aziende vinicole allo scopo di valorizzare il settore vitivinicolo dell’Oltrepò Pavese sul mercato italiano ed estero, facendone crescere valore e indotto, sostenendo il binomio imprescindibile vino-territorio e coniugando il tema agroalimentare con quello del turismo di qualità, della salvaguardia ambientale, della cultura e delle tradizioni locali.

Il Distretto è una rete di aziende che ha deciso di fare sistema, adottando strategie comuni e superando l’individualismo che ha caratterizzato la storia dell’Oltrepò Pavese negli ultimi 30 anni. Lavora seguendo una filosofia collettiva che si basa sulla profonda esperienza del territorio da parte di tutti i soci, per la maggior parte aziende agricole. Il marchio del Distretto identifica scelte condivise e organizzate ed elevati standard di qualità, raggiunti anche attraverso l’adozione di regole interne particolarmente severe.

**per informazioni**

**Distretto del Vino di Qualità dell'Oltrepò Pavese**

Uffici Operativi (presso la Certosa Cantù)

Via Circonvallazione Cantù, 62

27045 Casteggio (PV)

Tel. +39 333.7754731

info@distrettovinooltrepo.com

http://www.distrettovinooltrepo.com

**Ufficio Stampa Les Enderlin**

Véronique Enderlin

Cell. 39 3408525313

veronique@enderlin.it

www.enderlin.it