



Bonarda

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante



PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Croatina

TERRENO:

Argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei, spuma compatta e persistente

OLFATTO:

Fruttato, ricorda le more selvatiche e il lampone con una leggera nota speziata.

GUSTO:

Fresco e avvolgente, sapido ed equilibrato con piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto. Accompagna bene antipasti di salumi e pasta ripiena. Ottimo anche con bolliti misti di carne e formaggi a media stagionatura.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Frikadelle - Germania
Burritos di manzo - Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°C

CURIOSITÀ:

Vino ottenuto da uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche e OGM. La vinificazione si esegue utilizzando solo prodotti ecologici selezionati e autorizzati dal regolamento europeo 203/2012.