



IL FEUDO



Bonarda

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

VITIGNO:

Croatina minimo 85% e Barbera

TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Casarsa e Guyot

RACCOLTA:

Meccanica

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura con fermentazione controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 20°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:

11,5% vol

COLORE:

Rosso rubino con riflessi violacei, spuma compatta

OLFATTO:

Fruttato, ricorda il ribes nero con finale speziato

GUSTO:

Morbido e avvolgente, giustamente tannico, con piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto. Accompagna bene i piatti piccanti, i salumi, i primi e i secondi di carne.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Chili with beans - Messico
Hamburger - U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16°C

CURIOSITÀ:

Il nome è di origine incerta: pare derivi dal longobardo bono hard, cioè forte e coraggioso.