Bonarda Oltrepò Pavese DOC



Vino Rosso Frizzante

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

Bonarda / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina minimo 85% e Barbera

TERRENO: medio impasto con marna calcarea sito intorno al 45º 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 sucessiva 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 INTERNAZIONALI: Chili with beans – Messico Hamburger –

U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C - 16°C

CURIOSITÀ: Il nome è di origine incerta: pare derivi dal longobardo bono

hard, cioè forte e coraggioso.

