



Bonarda

Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Si accompagna bene a piatti speziati, salumi, primi e secondi a base di carne.

Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina minimo 85% e Barbera

TERRENO: Medio impasto con marne calcaree situate intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Allevamento Casarsa e Guyot

RACCOLTA: Raccolta meccanica

VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve con fermentazione controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox, seguito da una rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 20°C con lieviti selezionati. Durante l'affinamento, il vino è sottoposto a diversi controlli analitici per assicurarne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50% vol.

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei, schiuma densa

OLFATTO: Fruttato, ricorda il ribes nero con finale speziato

GUSTO: Morbido come il camoscio e pieno in bocca, giustamente tannico con una piacevole nota frizzante.