



Bonarda Amabile

Vino Rosso Frizzante

Vino ideale con salumi, pasta e tortelli, carne alla griglia e formaggi freschi.

Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina e Barbera in piccole percentuali

TERRENO: Argilloso, limoso con marne calcaree situate intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Allevamento Guyot

RACCOLTA: Manuale e meccanica

VINIFICAZIONE: Pigiatura e diraspatura delle uve con macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox, seguito da una rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 18°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: 11% vol.

COLORE: Rosso rubino vivace con riflessi violacei.

OLFATTO: Intenso e persistente, fruttato e fragrante, ricorda le more e le fragole.

GUSTO: Fresco, piacevolmente rotondo ed equilibrato, con una piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Waffeln - Germania, Salsicce di Vienna e crauti - Austria

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°C