

# Le Cascine



## Bonarda

Oltrepò Pavese - Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

### PROVENIENZA:

Oltrepò Pavese

### VITIGNO:

Croatina in purezza

### TERRENO:

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

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

### RACCOLTA:

Manuale e meccanica

### 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 intenso con riflessi violacei e spuma compatta e persistente

### OLFATTO:

Intenso, fine e fruttato, con delicate note di fragola e lampone.

### GUSTO:

Morbido ed avvolgente, fresco, persistente con piacevole nota frizzante.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Vino da tutto pasto. Accompagna bene i piatti piccanti, i salumi e la pasta alla carbonara. Ottimo anche con formaggi a media stagionatura e i piatti di pesce conditi con sughi

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Kabaub Shaami - Afghanistan  
Burritos di manzo - Messico

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

12° - 14°C

### CURIOSITÀ:

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