C'era una volta...

Bonarda DOC

Vino Rosso Frizzante

Vino decisamente versatile, sorprende nell'abbinamento con antipasti di salumi tipici dell'oltrepo, torte salate, paste con sughi, tortelli della tradizione oltrepadana, secondi composti da brasati di carne, grigliate, formaggi di media stagionatura, frittate ma anche piatti piccanti come il caciucco alla livornese.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Bonarda / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina in purezza

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

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura con macerazione prefermentativa delle uve, per estrarre colore e profumi, e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox, a seguire macrossigenazione e fermentazione naturale in autoclave a 16°C di temperatura. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

COLORE: Rosso rubino carico vivace con spuma violacea compatta e persistente

OLFATTO: Intenso, persistente, sentori di viola selvatica, ciliegia, frutti di bosco, note floreali di acacia, fiori bianchi e spezie come il pepe nero

GUSTO: Pieno, avvolgente, morbido, persistente con retrogusto rotondo e tannino piacevolmente strutturato, fresco e sapido

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Enchiladas poblanas – Messico Cheeseburger – U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

CURIOSITÀ: Vino e vitigno già menzionato nel medioevo, è una delle espressioni più tipiche del terroir lombardo-emiliano. Il vitigno la croatina

originario della zona di Rovescala in Oltrepo pavese, è stato largamente diffuso in tutto il nord Italia, addirittura viene coltivato anche in Veneto e in Argentina. Nell'800 Pierpaolo Demaria e Carlo Leardi dedicano una particolare attenzione a questo vitigno, nel 1967 viene inserito il vino nella Doc dei Colli Piacentini, conferendo così una grossa potenzialità e ricavando un vino dalle grandi capacità di espressione, dalla pronta beva acclamato dal pubblico, suscita interesse sia dagli appassionati che esperti di vino.