

Le Cascine®

Bonarda DOC

Vino Rosso Frizzante

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.



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



Bonarda / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina in purezza e Barbera in piccole percentuali

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: Fruttato, ricorda il ribes nero, le more selvatiche con una nota speziata di pepe.

GUSTO: Morbido e avvolgente, giustamente tannico, sapido con piacevole nota frizzante.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Kabaub Shaami – Afghanistan Burritos di manzo – Messico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C – 16°C

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