

# 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.