

Le Cascine®

Bonarda Amabile DOC

Vino Rosso Frizzante

Questo vino è consigliato con salumi misti, primi piatti di paste e tortelli, carni alla griglia e formaggi freschi.



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



Bonarda Amabile / 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: 11% vol

COLORE: Rosso brillante carico con riflessi porporini.

OLFATTO: Intenso e persistente, fruttato e fragrante, ricorda il mirtillo e la fragola.

GUSTO: Fresco, rotondo ed equilibrato.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Waffeln – Germania, Wurstel e crauti – Austria

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C – 14°C

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