

# 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.