

Bonarda Oltrepò Pavese DOC

Il Feudo[®]



Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Accompagna bene i piatti piccanti, i salumi, i primi e i secondi di carne.

Bonarda / DOC Oltrepò Pavese:

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina minimo 85% e Barbera

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

COLTIVAZIONE DELLA VITE: casarsa e guyot

RACCOLTA: meccanica

VINIFICAZIONE: pigiadiraspatura con fermentazione controllata con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in Vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 20°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: 11,5% vol

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei, spuma compatta

OLFATTO: Fruttato, ricorda il ribes nero con finale speziato

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

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Chili with beans – Messico Hamburger – U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C – 16°C

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