

# Bonarda Oltrepò Pavese DOC

*Il Feudo*<sup>®</sup>



## 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.