

Le  
Cascine®  
Alte



## Bonarda Amabile

### Vino Rosso Frizzante

Vino ideale con salumi, pasta e tortelli, carne alla griglia e formaggi freschi.

Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

**PROVENIENZA:** Oltrepò Pavese

**VITIGNO:** Croatina e Barbera in piccole percentuali

**TERRENO:** Argilloso, limoso con marne calcaree situate intorno al 45° parallelo nord.

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Allevamento Guyot

**RACCOLTA:** Manuale e meccanica

**VINIFICAZIONE:** Pigiatura e diraspatura delle uve con macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** In vasche di acciaio inox, seguito da una rifermentazione naturale in autoclave a temperatura di 18°C con lieviti selezionati. Durante l'affinamento, il vino è sottoposto a diversi controlli analitici per assicurarne l'integrità.

**IMBOTTIGLIAMENTO:** Sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11% vol.

**COLORE:** Rosso rubino vivace con riflessi violacei.

**OLFATTO:** Intenso e persistente, fruttato e fragrante, ricorda le more e le fragole.

**GUSTO:** Fresco, piacevolmente rotondo ed equilibrato, con una piacevole nota frizzante.

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Waffeln - Germania, Salsicce di Vienna e crauti - Austria

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14° - 16°C