Bonarda Oltrepò Pavese DOC

CROBARA

Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Si accompagna bene con piatti speziati, carne



Denominazione di Origine Controllata - Frizzante

PROVENIENZA: Oltrepò Pavese

VITIGNO: Croatina minimo 85% e Barbera

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

REFINING: In Vasche di acciaio inox e sucessiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C. 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 brillanti

OLFATTO: Intenso e persistente, fruttato, ricorda i mirtilli e le fragole

GUSTO: Fresco e bilanciato, con piacevoli note frizzanti

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Chili con i fagioli - Messico, Hamburger - U.S.A.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° - 16°C