



BONARDA DELL' OLTREPO' PAVESE DOC

VINO VIVACE

Vino: Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

Nome: Bonarda DOC

Gradi: 12% – 13% (a seconda delle annate).

Uve di base: 85% Croatina, 10% Uva Rara, 5% Barbera.

Collocazione geografica: vigneti in prima collina Oltrepò Pavese, siti nei Comuni di San Damiano al Colle, Montù Beccaria, Rovescala.

Caratteristiche vigneto: terreno derivante da disgregazione di arenarie e marne calcaree con una componente argillosa, situato a 180/280 metri s.l.m.. Sistema di allevamento Gujot tradizionale.

Età vigneto: 6/35 anni.

Vinificazione: ottenuta dalla pigiadiraspatura, con macerazione sulle bucce per 7/15 giorni, a seconda delle annate, in tini di acciaio a temperatura controllata. Dopo i travasi e una maturazione di almeno 5 mesi si procede alla rifermentazione in autoclave (vasche in acciaio termocondizionate a tenuta di pressione di 6 atmosfere) per la presa di spuma. Affinamento in bottiglia per 40 giorni.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto intenso, fruttato: ricorda la mora ed il lampone. Al gusto morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva.

Servire a 8°/15°

Abbinamenti gastronomici: Ottimo con salumi, carni in genere, selvaggina e brasati, delizioso con formaggi stagionati, gradevole l'abbinamento con piatti a base di pesce (in questo caso servirlo a 8 gradi).

