



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

## Con Tatto

### FORMATI DISPONIBILI

375 ml (mezza bottiglia)

750 ml (bottiglia)

1.500 ml (magnum)

### GRADI

12% – 13% (a seconda delle annate)

### UVE DI BASE

Croatina, Uva Rara, 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 pigiatura e di raspatura, con macerazione sulle bucce per 7/15 giorni, a seconda delle annate, in tini di acciaio a temperatura controllata. Dopo 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

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

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con 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)

### SERVIRE A 8/12°