



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 rasatura, 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°