

## BONARDA DELL' OLTREPÓ PAVESE DOC FRIZZANTE



|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| <b>Tipologia</b>                   | Vino rosso frizzante   |
| <b>Vitigno</b>                     | 100% Croatina  |
| <b>Comune:</b>                     | Codevilla, Torrazza Coste  |
| <b>Vinificazione e affinamento</b> | Le uve raccolte vengono pigiate, previa diraspatura. Il mosto ottenuto inizia la fermentazione tumultuosa con la presenza di bucce e vinaccioli, con prolungata macerazione del mosto. In seguito, viene travasato nelle vasche di cemento per completare la fermentazione lenta. Successivamente, il vino viene filtrato e conservato a bassa temperatura in vasche termocondizionate, al fine di mantenere intatta una parte della frazione zuccherina. Dopo il necessario periodo di affinamento in vasche d'acciaio, il vino viene messo in autoclave per la presa di spuma e successivamente imbottigliato. |
| <b>Note degustative</b>            | Lucente color rubino con intensi riflessi porpora di briosa vivacità. Spadroneggia la frutta rossa: mirtillo, ribes, ciliegia, che procedono su ricordi di rosa canina con finale vinoso. Palato dall'instancabile piacevolezza che invita al sorso successivo. Fresca morbidezza intrigante con una persistenza aromatica al sapore di frutta rossa.  |
| <b>Abbinamenti</b>                 | Il matrimonio perfetto con il Salame di Varzi DOP, per proseguire con i ravioli della tradizione e i formaggi a media stagionatura.  |
| <b>Temperatura di servizio</b>     | 12°-14° C  |
| <b>Formato</b>                     | 75 cl  |
| <b>Gradazione alcolica</b>         | 13,00% Vol.  |