



Rosso Frizzante

Bonarda

OLTREPÒ PAVESE DOC

Porporine bolle allegre salgono nel calice, portando con sé il tangibile ricordo della polposa Croatina dell'Oltrepò Pavese. Inimitabile.



TIPOLOGIA

Vino Rosso Frizzante

UVE

100% Croatina

ZONA DI PRODUZIONE

Codevilla e Torrazza Coste

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni argillosi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e fermentano parzialmente con bucce e vinaccioli in vasche di cemento. Il mosto viene poi filtrato e conservato a bassa temperatura per preservare gli zuccheri residui. Dopo l'affinamento in acciaio, il vino rifermenta in autoclave per la presa di spuma e viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino con riflessi porpora. Profumo di frutta rossa, rosa canina e un finale vinoso.

Al palato, morbidezza fresca e intrigante con una persistenza di frutta rossa.

ABBINAMENTI

Il matrimonio perfetto con il Salame di Varzi DOP, per proseguire con i ravioli della tradizione e i formaggi a media stagionatura.

FORMATO

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13.00% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14° C