



"BONARDA" "VIGNA DEL VESPERO" OLTREPO' PAVESE DOC

La Bonarda è un tipico prodotto dell'Oltrepò Pavese richiesto per le sue eccezionali doti organolettiche e gustative. La "Vigna del Vespero" deve il suo nome all'esposizione verso sud-ovest che le consente di approfittare dei benefici dei raggi del sole per la parte più calda della giornata fino al tramonto.



UVA: Croatina 100%

VIGNETO: Le uve sono coltivate secondo il programma di difesa nel rispetto della natura. Le viti di oltre trentacinque anni, le cure attente del viticoltore e le particolari caratteristiche del terreno consentono

VINIFICAZIONE: Le uve scrupolosamente raccolte a mano, vengono vinificate mediante macerazione delle bucce. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in botticelle di Allier.

VINO: Colore: rosso rubino limpido con riflessi arancio dovuti all'invecchiamento in botticelle.

Profumo: vinoso, intenso, piacevole, molto persistente.

Sapore: asciutto, vellutato, pieno e nel contempo molto armonico, equilibrato.

QUALIFICAZIONE: Rosso asciutto. Riserva. Invecchiamento almeno 24 mesi in botticelle di Allier.

ABBINAMENTO: Arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20° C. in bicchieri a calice.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

ZUCCHERI RESIDUI: 7 gr/l

A TOTALE: 5,8 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in botticelle di Allier.



Cantina Storica di Montù Beccaria S.r.l.

Via Marconi 10 - 27040 Montù Beccaria (Pv) - Italy

tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942 - www.ilmontu.com - ilmontu@ilmontu.com