



"BONARDA"

OLTREPO' PAVESE DOC

Dalla Croatina, vitigno autoctono dell'Oltrepò Pavese, nasce il Bonarda, un vino che vanta radici antiche nelle colline Oltrepadane. E' uno dei migliori vitigni coltivati per la produzione di grandi vini rossi. La selezione delle uve provenienti dalle zone più vocate, in cui l'alternanza di giornate calde e notti fresche, conferisce alle uve una profumazione intensa e permette di ottenere un vino adatto ad essere invecchiato. O.P. Bonarda ha ottenuto il riconoscimento delle D.O.C. dal 1970.



UVA: Croatina 100%

VIGNETO: I vigneti sono di proprietà. Le viti sono allevate a spalliera su colline ben esposte. I terreni sono marnosi, calcarei, argillosi.
La resa di uva per ettaro è di 90 q.li.

VINIFICAZIONE: In rosso, con macerazione delle bucce a contatto col mosto che fermenta a temperatura controllata in tini di acciaio.

VINO: Colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati.

Profumo: vinoso, con deliziosi sentori di lampone e marasca.

Sapore: al palato dimostra nel contempo robustezza e squisita eleganza.

E' un vino pieno.

QUALIFICAZIONE: Rosso asciutto fermo.

ABBINAMENTO: Ben accompagna primi piatti con sughi di carne, arrostiti e cacciagione.

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

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 4-6 gr/l

A TOTALE: 6,0 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 18 mesi.



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