



"BONARDA"

OLTREPO' PAVESE D.O.C.

FRIZZANTE

Questo vino trae origine da un antico vitigno autoctono dell'Oltrepò Pavese "Croatina", reso frizzante mediante una leggera rifermentazione. Vivace di gusto e fresco di profumo è vino gioviale e moderno, estremamente versatile negli accostamenti enogastronomici.



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: Dopo la pigiatura e la macerazione delle bucce a contatto con il mosto, la fermentazione termina in vasche inox a temperatura controllata. La successiva rifermentazione in autoclave concorre ad esaltare i sentori tipici che ricordano i frutti a bacca piccola.

VINO: Colore: rosso rubino, si distingue per la bella spuma vivace, intensa, evanescente con riflessi granata.

Profumo: è vinoso con note dominanti di lampone e amarena.

Sapore: al palato è nel contempo morbido e corposo, sapido e suadente.

QUALIFICAZIONE: Vino franco di buona struttura e piacevole tannicità.

Da consumarsi giovane. Frizzante secco.

ABBINAMENTO: accompagna piacevolmente i bolliti ed i piatti più grassi della cucina tipica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18° C. in bicchieri a calice.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

ZUCCHERI RESIDUI: 10 gr/l

A TOTALE: 6,0 gr/l

CAPACITA' 750 ML

IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: da bersi giovane.



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