

BONARDA

dell'Oltrepò Pavese



Denominazione di Origine Controllata **Vino Frizzante**

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate sofficemente e fatte fermentare con le vinacce a temperatura controllata. La fermentazione viene fermata prima dell'esaurimento totale degli zuccheri naturali, che serviranno nella successiva rifermentazione in autoclave, a dare la frizzantatura caratteristica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso esprime un aroma vinoso, con profumi intensi di frutta rossa e scura. Al palato ha buona struttura e trama tannica gradevole, matura importante. Viene prodotto nella versione frizzante secondo quella che è la tradizione del territorio. È un vino piuttosto rustico, di corpo e struttura che si fa apprezzare per la sua capacità di abbinamento a piatti tipici della cucina del territorio.

ABBINAMENTI

A tavola trova i migliori abbinamenti con la cucina tradizionale dell'Oltrepò: antipasti di salumi, risotto con salsiccia, bollito misto, cappone bollito, cotechino, zampone, cassoeula, salsicce e puntine di maiale alla griglia.

VITIGNO

Croatina

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300-330 mt

ESPOSIZIONE

Est / Nord-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 piante/ha

PRODUZIONE

7.000 kg/ha

AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

13,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15° - 18°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE
6 Bottiglie da 75 cl

FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi, non esporre alla luce diretta del sole, conservare al fresco ed al riparo dalla luce.