

ZEROSEI

Bonarda dell'Oltrepò Pavese

Denominazione di Origine Controllata **Sekt**



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst und dann bei kontrollierter Temperatur so lange als Rotwein vergärt, bis der natürliche Zucker aus den Beeren umgewandelt wurde. Das darauffolgende regelmäßige Umpumpen von Oktober bis März begünstigt das natürliche Absetzen der Hefen. In dieser Zeit erfolgt die Aufbewahrung in Edelstahlbehältern.

VERKOSTUNG

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem schönen dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase ist fruchtbetont und wenig mit Erinnerungen besonders an Brombeeren, Kirschen und Heidelbeeren, vollendet durch florale Nuancen nach Veilchen und durch feine Menthol-Noten. Am Gaumen ist er elegant und rassig, frisch, leicht tanninhaltig und von mittlerem Körper.

SPEISENKOMBINATIONEN

Der Spätburgunder (Pinot Nero) passt perfekt zu Fleischgerichten, Enten- oder Lammbraten, Käse, Risotto, Pilz- oder Trüffelgerichten. In hervorragender Weise begleitet er auch Fischsuppen und Fisch mit kräftigem Geschmack.

REBSORTEN

Croatina

PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

MEERESHÖHE

300-330 m

AUSRICHTUNG

Ost-Nordost

BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

ERNTE

Manuell in Kassetten

PFLANZDICHT

4.500 Reben/ha

PRODUKTION

7.000 kg/ha

REIFUNG

6 Monate in Stahl

ALKOHOLGEHALT

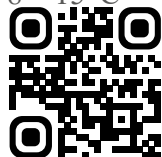
12,5% Vol.

ZUCKER

9g/l

SERVIERTEMPERATUR

8°- 15°C



KARTONS

6 Flaschen à 75 cl

FRADÉ
vignaioli bio

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



bioagricert

