



## SCHEDA VINI

### BONARDA Oltrepò Pavese DOP - VIVACE "Classico"



12%

Grado  
alcolico

100%

Croatina

12-14°

Temperatura  
di servizio

**TIPOLOGIA DI VINO:** Denominazione di Origine Protetta

**ZONA DI PRODUZIONE:** Borgoratto Mormorolo e Casteggio Oltrepò Pavese

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 3.700 ceppi/Ha

**TERRENO:** argilloso calcareo con vene marnose

**VINIFICAZIONE:** Macerazione medio lunga per 8/10 giorni con rimontaggi giornalieri

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio con micro ossigenazione

**IMBOTTIGLIAMENTO:** tra il mese di febbraio a maggio

**ACIDITÀ FISSA:** 6,50

**PH:** 3,20

**ESTRATTO SECCO:** 28,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** vino versatile e vivace, nella sua storia un vino moderno, bellissimo colore rubino carico con riflessi viola e spuma rossa e briosa, profumo inteso e ampio che si allarga da note di geranio a note di fragola matura, prugna, ciliegia mora di gelso. Al gusto è morbido e pieno con una nota tannica e gentile sapidità

**ABBINAMENTI CIBO:** primi piatti – salumi e formaggi stagionati

**ABBINAMENTO REGIONALE:** zuppa alla pavese

Classico

ROSSI

