



## SCHEDA VINI

### GRAPPA DI BONARDA Oltrepò Pavese MONOVITIGNO



40%

Grado  
alcolico

100%

Croatina

12-14°

Temperatura  
di servizio

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

**VINIFICAZIONE:** le vinacce dopo la svinatura vengono pressate in modo soffice per la conservazione degli aromi ed i profumi caratteristici del vitigno

**DISTILLAZIONE:** in un piccolo alambicco di rame a bagno maria

**AFFINAMENTO:** 8 mesi

**IMBOTTIGLIAMENTO:** mese di novembre

**ACIDITÀ FISSA:** 6,50

**PH:** 3,40

**ESTRATTO SECCO:** 25,00

**NOTE DEGUSTATIVE:** prodotta con le vinacce più pregiata provenienti da uve Croatina, vitigno tradizionale che da origine al vino D.O.P. Bonarda Oltrepò pavese. Dal colore bianco brillante con intensità olfattiva di erbe, rose e lamponi al gusto mantiene gli aromi ed i profumi caratteristici del vitigno, dal sapore secco e pulito con un'armoniosa persistenza

**ABBINAMENTI CIBO:** fine pasto – cioccolato fondente

DISTILLATI

