



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

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

Classico

ROSSI

