



SCHEDA VINI

GRAPPA DI BONARDA Oltrepò Pavese MONOVITIGNO



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 Croatia, 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

CONTIENE SOLFITI
PRODOTTO IN ITALIA

DISTILLATI

