

<b>DENOMINAZIONE</b>	Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOP
<b>TIPOLOGIA</b>	Rosso frizzante
<b>UVE</b>	Croatina
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione di cinque sei giorni a temperatura controllata. Dopo svinatura completa la fermentazione in vasche di acciaio.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Colore: rosso rubino. Naso: profumo intenso e gradevole. Bocca: amabile, leggermente tannico, fresco.
<b>ABBINAMENTI</b>	Salumi cotti e crudi, bolliti di carne
<b>SERVIZIO</b>	14-16° C.
<b>NOTE TECNICHE</b>	Alcol: 12,5%

