

<b>DENOMINAZIONE</b>	Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
<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 d'acciaio.
<b>CARATTERISTICHE</b>	Colore rosso rubino intenso, al naso fragrante con ricordi di marasca e frutti rossi. Al palato risulta armonico, fresco con trama tannica tipica.
<b>ABBINAMENTI</b>	Salumi, primi della tradizione, carni e risotti.
<b>SERVIZIO</b>	14-16° C
<b>NOTE TECNICHE</b>	Alcol: 12,5 %

