

FRIZZANTI



CANTINA DI
CASTEGGIO
DAL 1907

DOLIUM

Bonarda
DELL'OLTREPÒ PAVESE
Denominazione di Origine Controllata

Denominazione:

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante

Annata:

2021

Vitigno:

Croatina 100%

Vinificazione:

Le uve diraspate vengono poste in fermentini di acciaio, la macerazione viene condotta per 6/8 giorni ad una temperatura massima di 27°C, al fine di preservare la componente fruttata. Il vino ottenuto presenta un residuo di zuccheri naturali essenziali per la successiva rifermentazione in autoclave che gli conferisce la fragranza e il tipico carattere pétillant.

Colore:

Rosso rubino vivo

Olfatto:

Profumo intenso, fragrante di frutti rossi freschi dove primeggia la marasca, a seguire ricordi di fragoline di bosco e mirtilli.

Gusto:

Pieno, di buona struttura con una tipica trama tannica, morbido ed esaltante nel retrogusto fruttato, di stile persuasivo.

Abbinamento:

Vino molto versatile adatto alla convivialità, ottimi gli accostamenti con salumi, risotti classici, ragù, zuppe e taglieri di formaggi

Temperatura di servizio:

14-16°C