

OLTREPÒ PAVESE



BoscoLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Bosco Longhino”

Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.

Simbolo dell'enologia locale è ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve Croatina.

Questo vino monovitigno nasce da un terreno appartenente alla nostra famiglia da sempre, situato nell'omonimo Bosco Longhino: proprio con questo vino il trisnonno Edoardo iniziò la sua attività di vignaiolo.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei.

Profumi: fini, intensi, penetranti e vinosi, con sentori di marasca e mora.

Sapore: corpo scalpitante, leggermente tannico, di media lunga persistenza.

Abbinamenti: si gusta nella sua giovinezza, accostandolo liberamente ad ogni raffinata elaborazione gastronomica, fra tutti i ravioli al brasato.

Temperatura di servizio: 15° C

Grado alcolico: 12% vol.