

OLTREPÒ PAVESE



BOSCOLONGHINO

VITICOLTORI DAL 1895



“Prete Bertino”

Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.

Vino ottenuto da uve Croatina per l'85% e da Barbera e Uva Rara per il restante 15 %.

Questo vino è prodotto dalle uve coltivate su un terreno che il trisnonno Edoardo acquistò dal Prete Bertino, grande proprietario terriero.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante.

Profumi: intensi, franchi e penetranti con sentori di frutti di bosco.

Sapore: buona struttura e trama tannica, asciutto ma con un corpo scalpitante.

Abbinamenti: si abbina a bolliti, risotto e salsiccia, e alla tradizionale cassoeula.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Grado alcolico: 13% vol.