



“105”

*Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC
Senza Solfiti Aggiunti*

Il contenuto di solfiti, limitato a quelli che si generano dal naturale processo di fermentazione dell'uva, è inferiore ai 10 mg/l.

Viene prodotto solo in annate eccezionali, ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate Croatina.

Colore: rosso rubino che assume nel tempo riflessi ambrati.

Profumi: intenso, vinoso con sentori di frutta cotta e fiori appassiti.

Sapore: ecco ma ben bilanciato.

Abbinamenti: primi piatti con sugo di carne e secondi a base di selvaggina.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Grado alcolico: 13% vol.