



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Rebsorten: 100% Bonarda

Anbaugebiet: Oltrepò Pavese.

Alkohol: 12,00 % vol

Zucker: g/l 18

Gesamtsäure: g/l 5,7

IM WEINBERG

Bodentyp: Hügellandschaft des Oltrepò Pavese.

Pflanzendichte: 4.000 Pflanzen / ha

Ertrag pro Hektar: Spalier.

Erziehungssystem: Spalier.

IM KELLER

Vinifikation: traditionelle Rotweinsbereitung mit ausgewählten Hefen und sorgfältiger Temperaturkontrolle. Anschließend zweite Gärung mit Schaumbildung im Autoklaven.

AM TISCH

Farbe: warmes, intensives Rot mit violetten Reflexen.

Am Gaumen: angenehmes Bouquet mit weichen Tanninen und leichter, ausgewogener Säure.

Speiseempfehlungen: hervorragend zu Aufschnitt, gekochtem Fleisch, Pasta und Risotto.

SERVIERTEMPERATUR

14-16°C

EMPFOHLENES GLAS

GROSSES WEINGLAS