

I[®]GADI

VINI
DI VERONA



BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

Uve: 100% Bonarda.

Zona di Produzione: Oltrepò Pavese.

Alcool: 12,00 % vol.

Zuccheri: g/l 18

Acidità totale: g/l 5.7

IN VIGNETO

Tipo terreno: zona collinare dell'Oltrepò Pavese.

Densità d'impianto: 4000 piante / ha

Resa per ettaro: spalliera.

Sistema di allevamento: spalliera.

IN CANTINA

Vinificazione: Vinificazione in rosso tradizionale con utilizzo di lieviti selezionati e attento controllo delle temperature di fermentazione. Successivamente seconda fermentazione con presa di spuma in autoclave.

A TAVOLA

Colore: rosso caldo e intenso con riflessi violacei.

Al palato: piacevole bouquet con morbidi tannini e leggera equilibrata acidità.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con salumi, bolliti, pasta e risotti.



TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16°C



BICCHIERE CONSIGLIATO:

CALICE AMPIO

