



BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE

D.O.C. - tipo frizzante

STORIA DEL VINO: nasce nei terreni marnoso-calcarei dell'Azienda Luzzano, nel Comune di Rovescala, dove questo vitigno è coltivato da tempi remotissimi raggiungendo grande e meritata fama.

VITIGNO: proviene dal vitigno Croatina (o Bonarda) al 100%.

VINIFICAZIONE: L'uva diraspata e pigiata, viene lasciata in macerazione nei fermentini per 5/6 giorni con brevi e frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino termina la fermentazione alcolica e, durante l'inverno, viene travasato più volte per illimpidirlo gradatamente. S'imbottiglia ai primi di marzo, dopo presa di spuma in autoclave.

CARATTERISTICHE: vino rosso di corpo; dal colore rubino brillante; profumo intenso di lampone; sapore asciutto di grande eleganza. Già equilibrato a primavera inoltrata, mostra il meglio di sé in estate e conserva le sue caratteristiche per almeno 2/3 anni.

COME SERVIRLO: fresco, intorno ai 16°.

ABBINAMENTI: è perfetto con tutti i tipi di salumi, e con il gusto secco e appena frizzante, accompagna ottimamente tutto il pasto.

CONFEZIONE: bottiglia borgognotta da 750 ml. Cartone da 6 bottiglie/12 bottiglie su richiesta.



Castello di Luzzano 27040 Rovescala (PV) Italia tel. +39 0523863277 fax +39 0523865909
vini@castelloluzzano.it www.castelloluzzano.it