



La Piotta

PRODUZIONE VINI E SPUMANTI
BIOLOGICI/VEGANI

BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC

TIPOLOGIA:

Vino rosso frizzante

VITIGNI:

Croatina 95%

Barbera e Uva rara 5%

VINIFICAZIONE:

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante, ha profumo fine con piacevoli e chiare note di piccoli frutti di bosco. Al palato è amabile con buona persistenza e note di ciliegia, conservando una piacevole tannicità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % vol.

ABBINAMENTI:

Accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, primi piatti a base di carne (agnolotti), brasati, arrostiti e carni rosse. Interessante con piatti di pesce come il caciucco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

FORMATO: 0,75 l.

