

*azienda agricola
Ferrari Dario e Alberto*



... dal 1955 l'arte di produrre il vino

BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante

VITIGNI: Croatina

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale dell'uva, macerazione sulle bucce e fermentazione di 15 giorni, dopo i travasi riposa in vasca fino ai mesi primaverili e successivamente rifermentazione in autoclave e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Dal colore rosso rubino carico presenta una spuma fine, al naso ha sentori di ciliegia e mora e in bocca un sapore morbido e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5 % vol

ABBINAMENTI: Ideale con salumi tipici dell'Oltrepo pavese e con primi e secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 – 17 °C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto.

FORMATO: 0,75 l



+39 0385 85362

+39 3389866630

info@ferrarivini.it

CASA BERNAZZI,3
27040 PIETRA DE' GIORGI

www.ferrarivini.it