Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

BONARDA FRIZZANTE

€4.88 (incluso 22 % I.V.A.)

BONARDA FRIZZANTE
LINEA TENUTA GAZZOTTI
VINO ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP
Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta
ZONA DI PRODUZIONE
Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese, terra ideale per la produzione di questo vino.
VITIGNO
Presente in tutto l'Oltrepò Pavese al pari del Barbera, il vitigno Croatina (da cui deriva il vino Bonarda), rappresenta, in assoluto, la tradizione locale. Il Bonarda può essere considerato il prodotto simbolo della zona. La fermentazione viene fatta, in modo tradizionale, sulle bucce e, successivamente, vi è la presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni. La selezione dei vigneti per esposizione a bassa resa e la lenta vinificazione producono un vino frizzante, molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico e fresco.
CARATTERISTICHE
Di colore rosso rubino intenso, con riflessi purpurei è un vino caratterizzato da una spuma con sfumature violacee. Il sapore è secco, morbido e frizzante ed il profumo è estremamente persistente.
ABBINAMENTI
Per la sua elegante armonia, lo si apprezza accostato ad ogni raffinata elaborazione gastronomica ed in particolare a primi piatti con sughi di carne e di funghi, pappardelle con sugo di lepre, risotto alla Lomellina, agnolotti con sugo di brasato, piatti con sughi leggermente oliati, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate. E' il re sulle grigliate di carni miste.
TEMPERATURA
Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 Vol.
BOTTIGLIE PER CARTONE: 12
Informazioni Venditore

ï¿½ï¿½ï¿½type=image,width=9.7865,height=23.805ï¿½ï¿½ï
27.74 06 67.48 28.35 515.89 cm/12 Do Q