



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

BUGAGNA

€5.37 (incluso 22 % I.V.A.)

BUGAGNA

LINEA HO. RE. CA.

VINO BONARDA ROSSO FRIZZANTE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

26.99 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /12 Do Q

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 brioso con una spuma dai riflessi violacei. Il sapore è secco, morbido e frizzante.

ABBINAMENTI

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: 13.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

PREZZO: 4,40 € + iva

DISPONIBILE ANCHE NELLA VERSIONE DA ½ LITRO

BOTTIGLIE PER CARTONE: 24

PREZZO: 3,40 € + iva

[Informazioni Venditore](#)