



Tenuta Gazzotti

Tenuta Gazzotti di Gazzotti Giovanni snc

BONARDA O.P.

€4.64 (incluso 22 % I.V.A.)

BONARDA O.P.

LINEA TENUTA MARIA ROSA

VINO ROSSO FRIZZANTE OLTREPO' PAVESE DOC e DOP

Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE

29.99 0 0 67.48 28.35 515.89 cm /12 Do Q

Le colline della zona classica dell'Oltrepò Pavese.

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 vinificazione lenta producono un vino frizzante, molto fruttato, persistente all'olfatto, tannico ed estremamente fresco.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei è un vino brioso con una spuma dai riverberi violacei. Il sapore è secco, morbido e frizzante.

ABBINAMENTI

Questo vino 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 oleosi, fagiano alla crema, bocconcini di vitello al sedano, formaggi di buona stagionatura, salumi e carni rosse o aromatizzate.

TEMPERATURA

Per apprezzarne al meglio il gusto, va servito alla temperatura di 16-18°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.0 Vol.

BOTTIGLIE PER CARTONE: 12

[Informazioni Venditore](#)