



**ALBERTO FIORI**  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

## NOVECENTO

### BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

QUESTO BONARDA, VINO DELLA TRADIZIONE DELLE NOSTRE COLLINE PER ECCELLENZA, È DEDICATO A NONNO EZIO, NATO NEL 1904 E PORTATORE DEI VALORI DI ATTACCAMENTO AL LAVORO E SACRIFICIO TIPICI DI QUEL SECOLO.

NASCE DA CROATINA IN PUREZZA RACCOLTA A PIENA MATURITÀ IN UN VIGNETO POSTO SUL CRINALE DELLA COLLINA CHE SOVRASTA L'AZIENDA E COLTIVATO CON RESE LIMITATE.

DOPO UNA MACERAZIONE DI 20 GIORNI, IL MOSTO RIPOSA IN TINI DI ACCIAIO PER ALCUNI MESI. IN PRIMAVERA AVVIENE LA PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE.

AL NASO OFFRE PIACEVOLI NOTE DI PICCOLI FRUTTI ROSSI; NEL CALICE È POTENTE E RICCO. LA LEGGERA TANNICITÀ TIPICA DEL VITIGNO È BEN BILANCIATA DAL BASSO RESIDUO ZUCCHERINO PRESENTE.

SI ABBINA PERFETTAMENTE A UN TAGLIERE DI SALUMI O A UN PRIMO PIATTO COME I RAVIOLI DI BRASATO. SERVIRE A 18 °C.



**ALBERTO FIORI**  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

AZIENDA AGRICOLA VALDAMONTE  
FRAZIONE VALDAMONTE, 47  
27047 SANTA MARIA DELLA VERSA (PV)  
CELL. 333 8176256 (ALBERTO)