



ALBERTO FIORI  
VIGNAIOLO IN OLTREPÒ PAVESE

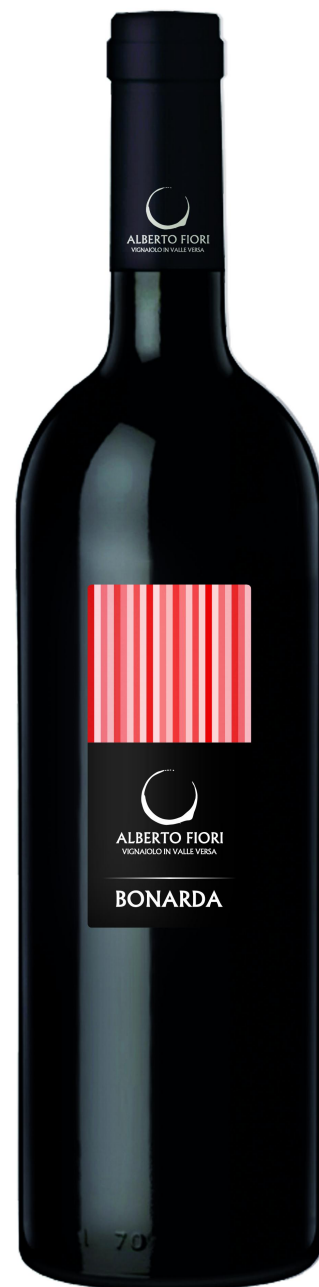
## BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC

L'UVA CROATINA VINIFICATA IN PUREZZA DÀ ORIGINE AL BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE, IL VINO PIÙ TRADIZIONALE DELLE NOSTRE COLLINE.

LA RACCOLTA AVVIENE TRA LA FINE DI SETTEMBRE E L'INIZIO DI OTTOBRE. LA MACERAZIONE DELLE BUCCE SUL MOSTO DI CIRCA 15 GIORNI PERMETTE L'ESTRAZIONE DELLA PARTE POLIFENOLICA DELL'UVA. IN PRIMAVERA AVVIENE LA PRESA DI SPUMA IN AUTOCLAVE CHE DONA A QUESTO VINO IL SUO TIPICO CARATTERE BRIOSO.

DI COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, È CARATTERIZZATO DA UNA LEGGERA TANNICITÀ BILANCIATA DA UN PIACEVOLE RESIDUO ZUCCHERINO. NEL CALICE È POTENTE E RICCO.

OTTIMO A TUTTO PASTO, IN PARTICOLARE CON ANTIPASTI DI SALUMI, PASTE RIPIENE E SECONDI DI CARNE ARROSTO. 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)