

Bonarda la Riva di Sass

Denominazione di Origine Controllata
CL 75

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Bonarda prodotta solo e unicamente da aziende agricole associate al Distretto del vino di qualità dell'Oltrepò Pavese che sviluppano in pieno la filiera di produzione. Prodotto secondo i rigidi canoni dell'agricoltura biologica e senza aggiunta di solfiti nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute.

COLORE

vino rosso rubino dai riflessi porpora

PROFUMO

è fine, intenso e richiama i frutti di bosco, le more, le ciliegie

SAPORE

al palato è armonioso, morbido, avvolgente di buona persistenza

GRADO ALCOLICO

13,5 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°/16° C

ABBINAMENTI

Immediato e generoso, è vino da tutto pasto. Si accompagna alla cucina e ai sapori del territorio: salumi, bolliti, cotechino, agnolotti, risotti, cacciagione. Speciale l'abbinamento con pesce crudo-sushi.

UVAGGIO

85% Croatina
10% Barbera
5% Ughetta di Canneto

bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO QUQUARINI**

Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarini francesco.it
www.quaquarini francesco.it

