

Bonarda



Denominazione di Origine Controllata
CL 75 - 37,5 FRIZZANTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°/16° C

ABBINAMENTI

Immediato e generoso, è vino da tutto pasto. Ideale con salami, coppa, pancetta, cotechini. Senza dimenticare il tradizionale abbinamento con gli agnolotti e i risotti ricchi della Pianura Padana.

UVAGGIO

85% Croatina
10% Barbera
5% Ughetta di Canneto

bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



**AZIENDA AGRICOLA
FRANCESCO QUAQUARINI**

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