

Bonarda Riva di Sass

ラ・リーヴァ・ディ・サス

DOC
750 ml

オルトレポー・パヴェーゼにて、品質の高いワイン生産の発展を促進するワイナリーのみから成る“ディストレット”という唯一のグループにおいて造っているボナルダです。

環境と健康にとっても配慮し、SO₂(亜硫酸塩)を添加せず、ビオロジコ(有機農業/オーガニック)に対する厳しい規範に則って造られています。



色調
紫色を帯びたルビー色

香り
繊細で濃厚、桑の実やチェリー、森の果実の香り

味わい
調和が取れ、まろやかで芳醇な味わい、余韻が長い

アルコール度数 13%

サービス温度 14 ~ 16°C

おすすめのお料理

そのままワインだけを楽しんでも満足感のある、全てのタイプのお食事と合わせられるワイン、サラミ・ポッリーティ、コテキーン、アニョロッティ、リゾット、ジビエなどの郷土料理に合わせたり、とっておきはお寿司のような生魚との組み合わせ

ブドウ品種

85% クロアティーナ

10% バルベーラ

5% ウゲッタ・ディ・カンネート(ヴェスポリーナ)



bio



Azienda Agricola **QUAQUARINI FRANCESCO**

Italy - Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV

phone +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056

email info@quaquarinifrancesco.it

web site: www.quaquarinifrancesco.it