



*Azienda agricola  
Ferrari Dario e Alberto*

... dal 1955 l'arte di produrre vino



## BONARDA

DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C.

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante

VITIGNI: Croatina

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale dell'uva, macerazione sulle bucce e fermentazione di 10 giorni, dopo i travasi riposa in vasca fino ai mesi primaverili e successivamente rifermentazione in autoclave e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Dal colore rosso rubino carico presenta una spuma fine, al naso ha sentori di ciliegia e mora e in bocca un sapore morbido e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12 % vol

ABBINAMENTI: Ideale con salumi tipici dell'Oltrepo pavese e con primi e secondi di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-17 °C

CONSERVAZIONE: In luogo fresco e asciutto.

FORMATO: 0,75 l e 1,50 l



+39 038585362



+39 3389866630



info@ferrarivini.it



CASA BERNAZZI, 3  
27040 PIETRA DE' GIORGI

www.ferrarivini.it