



**Giorgi**  
dal 1870



## BONARDA

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**TIPOLOGIA:** Bonarda frizzante DOC.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Oltrepò Pavese.

**UVE:** Croatina

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha.

**GRADAZIONE ALCOOLICA:** 12% vol.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di Settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° - 30° c. per 8 - 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**VISIVE:** Colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

**OLFATTIVE:** Intenso ed elegante con sentori fruttati di marmosca, mandorla e di frutta fresca.

**GUSTATIVE:** Asciutto, suadente, buona la persistenza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C

**ACCOSTAMENTI:** Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

CONTIENE SOLFITI