



Bonarda vivace

Vitigno:	Croatina
Denominazione:	Oltrepò Pavese DOC
Colore:	Rosso
Tipologia:	Frizzante
Regione:	Italia/Lombardia
Terreno:	marnoso, calcareo-argilloso
Vendemmia:	ultimi giorni di settembre, primi di ottobre

Vinificazione:

le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate a macerare a contatto con le bucce, prima di proseguire con una vinificazione in acciaio a temperatura controllata. Per la fermentazione vengono utilizzati lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene poi posto in autoclave, dove una seconda fermentazione darà vita alla frizzantezza e agli aromi caratteristici di questo prodotto.

Tasting note:

si presenta al calice di un rosso rubino intenso, con una spuma color violaceo intenso e di buona effervescenza. Al naso presenta aroma di frutti rossi, in particolar modo il lampone e l'amarena. In bocca è un vino amabile, ravvivato dalla leggera frizzantezza. Il sapore è corposo e sapido, ma nel contempo morbido.

Potenziale di invecchiamento:

basso. Vino da bere giovane, non adatto ad essere conservato a lungo in bottiglia.