



*Antica Vinicola Broni*



## BONARDA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.  
FRIZZANTE

E' il vino dell'Oltrepò, derivante in massima parte (almeno 85%) dal vitigno Croatina, misto ad altre uve rosse della zona (Barbera e Ughetta). Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 23% secondo le annate.

**UVE BASE:** Croatina 90%

**GRADAZIONE ALCOOLICA:** 11,5% vol.

**CARATTERISTICHE VISIVE:** rosso rubino intenso con riflessi violacei o porpora.

**CARATTERISTICHE OLFATTIVE:** intenso e persistente, decisamente fruttato e floreale con abbondanza di frutta rossa.

**CARATTERISTICHE GUSTATIVE:** frizzante, gradevolmente pieno con retrogusto asciutto e leggermente tannico.

**ACCOSTAMENTI:** si accompagna a salumi misti della tradizione dell'Oltrepò padano, primi piatti leggeri e tortelli, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

**TEMPERATURA CONSIGLIATA:** 14° - 16° C.

*La fermentazione del vino è completata a temperatura e pressione controllate per ottenere quella classica vivace freschezza, caratteristica tipica solo della bonarda dell'Oltrepò.*