



Antica Vinicola Broni

Capsule Collection





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, arrosti 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.



Antica Vinicola Broni



BUTTAFUOCO

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

Prodotto dalla vinificazione tradizionale di quattro selezionati vitigni di una ristretta fascia collinare dell'Oltrepò intorno a Broni. Ha un tenore zuccherino che varia dal 18% al 23% secondo le annate.

UVE BASE: Barbera, Croatina, Ughetta, Uva Rara

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: rosso rubino vivace con riflessi violacei.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo intenso e persistente che richiama confetture con sfumature speziate.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: corposo, netto, rotondo e vellutato.

ACCOSTAMENTI: si accompagna a carni rosse e cacciagione.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16° - 18° C.

L'accurata selezione del mix dei vitigni e la prolungata fermentazione del mosto conferisce a questo vino una caratteristica di notevole corposità.



Antica Vinicola Broni



PINOT NERO

OLTREPO' PAVESE D.O.C.

Ottenuto da una selezione dei migliori cloni di Pinot Nero coltivati nell'Oltrepò Pavese, è un vino che si presta particolarmente bene all'invecchiamento, infatti il tempo tende ad esaltare i suoi profumi. Ha un tenore zuccherino compreso tra 18% - 20% secondo le annate.

UVE BASE: Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: rosso rubino con riflessi granato.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo intenso ed elegante con note floreali e speziate.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: sapore vellutato ed asciutto.

ACCOSTAMENTI: la varietà di profumi lo rende adatto ad accompagnare risotti, carni bianche e rosse, arrosti e cacciagione.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 16° - 18° C.

L'uva da cui proviene, viene lasciata maturare al punto giusto e vinificata con cura per ottenere un prodotto di eccezionale eleganza.



Antica Vinicola Broni



BARBERA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

La Barbera è uno dei vitigni più coltivati nel comprensorio dell'Oltrepò. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 22% secondo le annate.

UVE BASE: Barbera 100%

GRADAZIONE ALCOOLICA: 12% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: rosso rubino intenso.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: vinoso e fruttato (se ancora giovane) o austero (quando raggiunge una giusta maturazione) con fragranza di mora e di confettura.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: pieno con una vena acidula che ne evidenzia la fragranza e la freschezza.

ACCOSTAMENTI: si accompagna a minestre e zuppe saporite (cipolle e legumi), volatili in umido, carni rosse grigliate, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 14° - 16° C.

Dopo la fermentazione e decantazione, si separa il vino dalle fecce mediante filtrazione tangenziale, tecnica d'avanguardia che mantiene la purezza del prodotto fino al suo imbottigliamento.



Antica Vinicola Broni



SANGUE DI GIUDA

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FRIZZANTE - DOLCE

Prodotto dalla vinificazione tradizionale di quattro selezionati vitigni di una ristretta fascia collinare dell'Oltrepò intorno a Broni. È l'unico vino rosso dolce della zona. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 22-23% secondo le annate.

UVE BASE: Vespolina, Barbera, Croatina, Uva Rara

GRADAZIONE ALCOOLICA: 7,5+5% vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: rosso rubino con riflessi violacei.

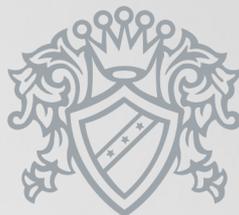
CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo intenso fragrante e fruttato.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: frizzante dal sapore dolce, carezzevole e di lunga persistenza.

ACCOSTAMENTI: si accompagna a dolci quali crostate, paste sfoglia e formaggi teneri. Apprezzabile anche l'abbinamento con frutta e macedonie.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 10° - 12° C.

Il gusto di questo vino riflette la cura nel mix dei vitigni e l'attenzione per una complessa fermentazione. Una lavorazione con tecnologia a freddo, -3 C fino all'imbottigliamento, ne fa un prodotto di grande personalità, unico nel suo genere.



Antica Vinicola Broni



CHARDONNAY

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
FRIZZANTE

E' una qualità di uva introdotta solo recentemente nel comprensorio dell'Oltrepò Pavese. Ha una maturazione precoce e si vendemmia, prima o in contemporanea al Pinot Nero, tra la fine di agosto ed i primi giorni di settembre. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 29% secondo le annate.

UVE BASE: Chardonnay

GRADAZIONE ALCOOLICA: 11,5 % vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo intenso, floreale, leggermente aromatico, con un raffinato sentore di frutti esotici.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: frizzante, morbido, di buona struttura e persistenza aromatica.

ACCOSTAMENTI: si accompagna ad antipasti e a primi piatti a base di pesce.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10° C.

Le ultime fasi di fermentazione si effettuano in appositi contenitori a tenuta, così da ottenere la frizzante aromaticità che contraddistingue questo vino.



Antica Vinicola Broni



PINOT NERO

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.
VINIFICATO IN BIANCO

Il Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese è l'uva che assieme al vitigno Chardonnay, arriva per prima a maturazione. E' coltivato in tutta la regione. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 20% secondo le annate.

UVE BASE: Pinot Nero

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo è intenso con note floreali molto persistenti.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: morbido, raffinato, di elevata struttura con spiccati sentori di pesca e albicocca e piacevoli note di mandorla dolce.

ACCOSTAMENTI: si accompagna agli antipasti e ai primi piatti a base di pesce e crostacei.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10° C.

Durante la pressatura soffice il prodotto viene separato dalle bucce e fatto decantare a basse temperature (5 C - 6 C). Questo è il passo che segna il cambio da un'uva rossa ad un bianco di grande qualità.



Antica Vinicola Broni



RIESLING

OLTREPÒ PAVESE D.O.C.

L'uva matura nella prima quindicina di settembre, si presenta sotto forma di piccoli grappoli con acini molto chiusi di color verdolino tendente al dorato. Ha un tenore zuccherino che varia dal 16% al 20% secondo le annate.

UVE BASE: Riesling

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5 % vol.

CARATTERISTICHE VISIVE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

CARATTERISTICHE OLFATTIVE: profumo delicato, persistente con sentore di agrumi.

CARATTERISTICHE GUSTATIVE: fresco, asciutto, piacevolmente vellutato.

ACCOSTAMENTI: si accompagna agli antipasti, ai primi piatti anche a base di verdure ed ai piatti a base di pesce.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 8° - 10° C.

Le diverse fasi di vinificazione esclusivamente a freddo conferiscono a questo Riesling una limpidezza di colore unica.

