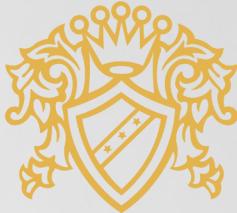




*Antica Vinicola Broni*

# 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:** 13% 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*



## 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:** 13% 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, arrosti 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.

