



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.

