



Bonarda Vivace



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepo' Pavese DOC



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

Croatina, sortenrein



ALKOHOLGEHALT

12% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach Tradition vinifiziert um die angenehme Fruchtigkeit hervorzuheben, unterzieht dieser Wein sich danach einer zweiten Gärung um eine aromatische Lebhaftigkeit zu erhalten.

FARBE

Intensiv Rubinrot und Veilchenblau.

BOUQUET

Intensiv, duftend, erinnert an Veilchen, Bittermandel, Sauerkirsche und Pflaume.

GESCHMACK

Trocken, weich, würzig, leicht perlend.

SERVIERTEMPERATUR

Liegt bei 14° - 16° C. (nicht überschreiten).

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend zu Quiches, piemontesischen Ravioli, Fleischravioli, warmen Wurstwaren, gebratenem oder geschnmorten hellem Fleisch und mittelaltem Käse.