



Oltrepò Pavese ist ein Begriff, der viele Dinge zum Ausdruck bringt, etwa die wunderbare natürliche Vielfalt der Böden und Gelände oder die Tatsache, dass diese Rebe, der die gallischen Stämme so gerne zusprachen und die die benediktinischen Mönchen im Mittelalter wieder zu alter Ehre brachten, im Laufe der Geschichte ohne Unterbrechung angebaut wurde. "Il Bosco" bildet die zahlreichen Facetten dieser Gegend ab, deren gepflegte Weingärten die typischen Sorten traditioneller Trauben genauso wie internationale Reben beherbergen. Insbesondere der Pinot Nero findet hier ein für ihn ideales Terroir vor, der seinen Charakter, seine Feinheit und Eleganz zauberhaft zum Ausdruck bringt. Die intensiven Düfte und verführerischen Charakterzüge der Sorte "Il Bosco" sind das genaue Abbild eines Ortes, der wunderbar freigiebig mit seinen Gaben umgeht.

## Bonarda Vivace



### KLASSIFIKATION

Oltrepò Pavese DOC



### ANBAUGEBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



### REBSORTEN

100% Croatina



### IDEALE SERVIERTEMPERATUR

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



### ALKOHOLGEHALT

12% vol.



### ERHÄLTICHE FORMATE

750 ml

### WEINBEREITUNG UND AUSBAU

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

### VERKOSTUNGSMERKMALE

**FARBE:** Intensiv Rubinrot und Veilchenblau.

**BOUQUET:** Intensiv, duftend, erinnert an Veilchen, Bittermandel, Sauerkirsche und Pflaume.

**GESCHMACK:** Trocken, weich, würzig, leicht perlend.

### KOMBINATION MIT SPEISEN

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