

“IL CASSINO”

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC (vivace)

Vigneti

“Il Cassino” viene prodotto nei comuni di San Damiano al Colle e Montù Beccaria. I vigneti si trovano su colline esposte al sole ad un'altezza compresa tra 250 e 300 s.l.m.

Vinificazione

Dopo la pigiatura, viene effettuata una macerazione della durata di diversi giorni.

Maturazione

Il vino lasciato in vasche d'acciaio per alcuni mesi e quindi imbottigliato.

Caratteristiche sensoriali

Di colore rosso rubino, al naso risulta fruttato, con i tipici sentori di ciliegia e marasca, con un leggero sentore floreale.

Abbastanza strutturato e tannico, l'acidità è contenuta ed è equilibrata da una buona morbidezza.

Abbinamenti

Salumi, primi piatti e secondi di carne.

Temperatura di servizio: 18°.

Allevamento: guyot

Contiene solfiti

Si avvisa la clientela che la predetta scheda ha esclusivamente carattere informativo e non vincola caratteristiche del prodotto che potrebbero risultare diverse di anno in anno in funzione della stagionalità delle uve.

