ACQUISTATO IL .....

"C'era una volta" Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC Frizzante

Rosso della tradizione, piacevolmente frizzante

Se l'aperitivo prevede un ricco tagliere di salumi tipici dell'Oltrepò e torte salate, e poi si prosegue con una pasta al sugo o con dei tortelli della tradizione, per poi gratificarsi con dei secondi composti da brasati di carne, grigliate e formaggi di media stagionatura. Insomma, se il pranzo o la cena è di quelli importanti, questo è il vino giusto. Un rosso della tradizione, piacevolmente frizzante, prodotto a partire da uve di Croatina in purezza. Dopo una prima vinificazione in acciaio a temperatura controllata, il vino viene avviato a una seconda fase di fermentazione in autoclave a 16 gradi. Ne deriva un rosso caratterizzato da un bel colore rubino carico e vivace che appena versato si copre con una spuma violacea, compatta e persistente. Al naso rivela profumi intensi di viola selvatica, ciliegia e frutti di bosco. In bocca, invece, è piacevolmente pieno, avvolgente, morbido e persistente. Con un retrogusto fresco e un tannino piacevolmente strutturato

Quella di Losito & Guarini è una bella storia tutta italiana. Inizia nel lontano 1910 quando un giovanissimo Domenico Losito parte da Trani in cerca di fortuna. Arriva a Seveso, nord di Milano, dove pochi anni dopo apre un'osteria. Si vende, ovviamente, vino al calice, in questo caso servito nella tipica "scüdela", accompagnato dalle specialità cucinate dalla moglie. Di traguardo in traguardo, l'impresa di Domenico cresce e prospera, e dall'iniziale osteria si passa a una piccola impresa che affianca alla ristorazione anche l'attività di vendita di vino a domicilio. E si arriva così fino al 1968, quando Luisa, nipote di Domenico e figlia di Michele, sposa il signor Guarini, sempre di origini pugliesi, che vendeva vino all'ingrosso a Como. La Losito & Guarini a quel punto è pronta a fare il grande salto di qualità, grazie alla costruzione di nuovi e più moderni impianti di imbottigliamento. Negli anni novanta, infine, vengono coinvolti nell'azienda di famiglia anche le nuove generazioni, rappresentate da Davide e Renato e viene aperta una nuova sede in Oltrepò. Oggi Losito & Guarini produce circa 25 milioni di bottiglie all'anno, ottenendo numerosi riconoscimenti dalla critica enogastronomica nazionale e internazionale.

La Vigna

Terreno	Medio impasto con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Rosso Frizzante
Provenienza	Lombardia
Uve	Croatina 85% e 15% altri vitigni ammessi da disciplinare
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Pigiadiraspatura con macerazione prefermentativa delle uve, per estrarre colore e profumi, e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Sensazioni	Gusto pieno, avvolgente, morbido, persistente con retrogusto rotondo e tannino piacevolmente strutturato, fresco e sapido

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821