ACQUISTATO IL .....

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC 2025 2025



La Bonarda orgogliosamente semplice e piacevole

Se l'obiettivo è una merenda tra amici, il vino deve essere piacevole e beverino. E magari un po' insolito. Rosso, lievemente effervescente, perfetto per controbilanciare la grassezza di un bel tagliere di salumi. Se il re di questa categoria è l'emiliano Lambrusco, suo degna compare (di merende) è la Bonarda dell'Oltrepò Pavese che in questo caso Tenuta Il Bosco propone in una veste particolarmente piacevole. Uva Croatina vinificata secondo tradizione e fatta rifermentare per ottenere una fragrante vivacità. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino inteso e violaceo, con un intenso profumo che ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna. In bocca è asciutta, senza inutili fronzoli. Molto diretta, leggermente morbida e con quella nota pétillant che provoca una sensazione di piacevole pulizia al palato.

Oltrepò Pavese. Terra di grandi vini che finalmente, dopo anni di ombra, sembrano essere finalmente riusciti a ritagliarsi un meritato posto al sole. E questo lo si deve senza dubbio anche ad azinde come Tenuta Il Bosco di Zenevredo, un tempo di proprietà di monaci benedettini, oggi parte dell'universo viticolo che fa capo alla famiglia Zonin. Quando fu acquistata, nel 1987, gli ettari a vigna erano solo 30. Oggi, dopo un lungo lavoro di riqualificazione e acquisizioni, la tenuta comprende ben 152 ettari di vigneto di proprietà impiantati con varietà autoctone nobili come Bonarda e Barbera, oltre chiaramente all'immancabile Pinot Nero che in Oltrepò esprime tutta la sua classe e personalità.

La Vigna

Terreno	Argilloso limoso calcareo con presenza di marne
Esposizione	Sud-Est, 200m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Lombardia
Uve	Croatina 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Salumi
Vinificazione	Vinificato secondo tradizione per esaltarne il piacevole fruttato, viene in un secondo momento rifermentato per ottenere una fragante vivacità.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso e violaceo. Profumo: intenso, fragante, ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna. sapore: asciutto, morbido, Sapido, leggermente pétillant.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821