



ACQUISTATO IL .....

Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC

2022

## La Bonarda orgogliosamente semplice e piacevole



*Svinando*

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 comparsa (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 aziende 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'immane Pinot Nero che in Oltrepò esprime tutta la sua classe e personalità.

### La Vigna

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

### Il Vino

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Rosso Frizzante Fermo DOC |
| <b>Provenienza</b> | Lombardia                 |
| <b>Uve</b>         | 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 fragrante vivacità.

**Sensazioni** Colore: rosso rubino inteso e violaceo. Profumo: intenso, fragrante, ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna. sapore: asciutto, morbido, Sapido, leggermente pétillant.

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