CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI
Montalto Pavese

BONARDA dell'O.P. DOC 2025
BRICCO DEL PRETE

TIPO
vino rosso frizzante

VI TIGNI
95% Croatina 5% Barbera e uva rara

VINIFICAZIONE
le uve vengono raccolte manualmente, questo permette di effettuare un'attenta selezione. Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, subisce la fermentazione alcolica che si protrae per circa una settimana durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi.
Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura. Il vino così ottenuto, dopo più travasi, viene lasciato ad affinarsi in botti di acciaio dove a fermentazione malolattica compiuta viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLE TTICHE
ha colore rosso rubino carico con riflessi porpora.
Ha profumo fine, intenso, netto vinoso con chiare cadenze fruttate di marasca e lampone. Al palato è amabile, fruttato, pieno di buona persistenza leggermente mosso.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% voi

ACCOSTAMENTI
si accompagna a salumi pregiati, primi piatti a base di carne (bene con agnolotti), ottimo con brasati, arrosti e carni rosse in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 /20 ° C. Stappare la bottiglia al momento.

Contiene solfiti

Azienda Agricola CA' DEL GE'di Carlo Padroggi e C. Soc. Agr.
loc. Cà del Gè 27040 Montalto Pavese (PV)
Tel. e fax 0383.870179 info@cadelge.it www.cadelge.com