



CÀ DEL GÈ
ENZO PADROGGI

Montalto Pavese



**BONARDA dell'O.P. DOC 2016
BRICCO DEL PRETE**

TIPO

vino rosso vivace

VITIGNI

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 ORGANOLETTICHE

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% vol

ACCOSTAMENTI

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 /20 ° C.

Stappare la bottiglia al momento.