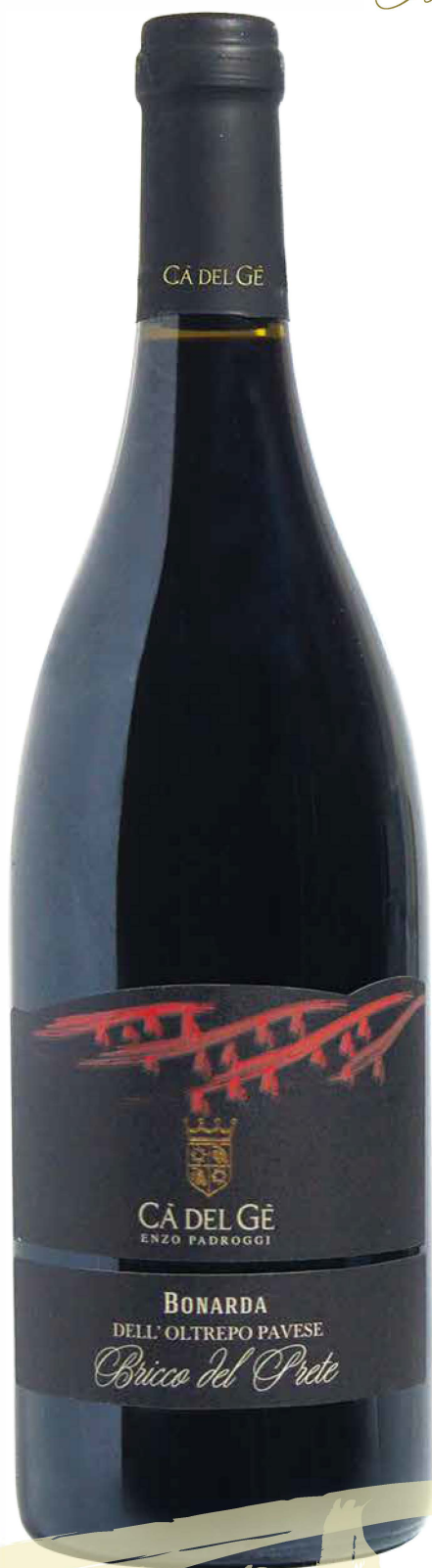




**CÀ DEL GÈ**  
ENZO PADROGGI

*Montalto Pavese*



**BONARDA dell'O.P. DOC 2018  
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**

13,5% 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.