



## Bonarda DOC Frizzante

---



**Vitigno:** Croatina 100%

**Resa uva/ettaro:** 100 qli/ha

**Zona di produzione:** Oltrepò Pavese

**Periodo di maturazione:** inizio settembre

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio e successiva rifermentazione degli zuccheri residui. Affinamento in acciaio per 4 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel febbraio successivo alla vendemmia.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Note di degustazione:** Caratteristico vino rosso dalla spuma vivace, ricco in colore, struttura e profumo vinoso, con note di frutti rossi e ribes. Il gusto è fresco e delicato, di ottima beva.

**Abbinamenti:** Particolarmente piacevole ed ideale per accompagnare salumi, ravioli di brasato, risotti e carni alla griglia

**Temperatura di servizio:** 15/18°C

**Formato:**



0,75 L

---

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;  
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it