Bonarda . Frizzante

Un vino frizzante che incanta per i suoi aromi fruttati e la sua freschezza. Perfetto per ogni occasione, dall’aperitivo ai pasti leggeri.

La Bonarda . Frizzante della Cantina Alessi è un vino che celebra la tradizione e l’innovazione vinicola dell’Oltrepò Pavese. Ottenuto da uve di Bonarda, questo vino frizzante si distingue per la sua freschezza e la sua piacevole effervescenza, che lo rendono ideale per essere gustato in ogni momento.

Caratteristiche della Bonarda . Frizzante

- **Vitigno**: Croatina 100%
- **13% Vol**
- **75 Cl**
- **Tipologia**: Frizzante.
- **Acidità:** Minimo 6
- **Residuo Zuccherino:** 12 gr per Litro
- **Resa:** 120 Qty per ettaro
- **Colore**: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
- **Profumo**: Fresco e fruttato, con note di frutti di bosco e ribes.
- **Sapore**: Vivace e leggermente acidulo, con una piacevole effervescenza che ravviva il palato.

Abbinamenti Gastronomici

La Bonarda . Frizzante si abbina splendidamente con:

- **Antipasti**: Crostini misti, affettati e formaggi freschi.
- **Primi Piatti**: Risotti leggeri, pasta al pomodoro fresco.
- **Secondi Piatti**: Piatti di carne bianca alla griglia.
- **Formaggi**: Formaggi freschi e di media stagionatura.

Temperatura di Servizio

Si consiglia di servire la Bonarda . Frizzante a una temperatura di circa 15-18°C per esaltarne la freschezza e la vivacità.

La Raccolta delle Uve e la Vinificazione

Le uve di Bonarda vengono raccolte manualmente per preservarne la qualità e la freschezza. La vinificazione avviene con metodi moderni che valorizzano le caratteristiche naturali del vitigno, seguita da una rifermentazione in autoclave che conferisce al vino la sua caratteristica effervescenza.

La creatina dei vecchi e soleggiati vigneti dell’Oltrepo Pavese esposti a sud-ovest, danno ordine a questo vino profumato, morbido.