

VINI TRADIZIONALI

MORANDA

BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE DOC

Bonarda Vivace

VITIGNO

Croatina 100%

VIGNETO

Cà Nova e Fracchie

SUOLO

Bruno, argilloso, calcareo, con presenza di sabbia e ciottoli

ESPOSIZIONE

Sud-Est, 280 metri slm

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.

NOTE

Caratteristico vino rosso dalla spuma vivace, ricco in colore, struttura e profumo vinoso, con finale fresco ed asciutto.

ABBINAMENTI

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



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

