



MAESTRI CANTINIERI

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE



Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE Colline dell'Oltrepò Pavese, regione Lombardia

VITIGNO È ottenuto da uve Croatina (tradizionalmente denominata Bonarda)

COLORE Rosso intenso con riflessi violacei

PROFUMO Vinoso e fruttato

SAPORE Fresco, armonico, vivace

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol

ACCOSTAMENTI È particolarmente indicato con risotti, salumi e bolliti

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16/18°C

VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI In base alla gradazione alcolica complessiva ogni litro ha un valore calorico di 680 K/cal. ca

Denomination of Controlled Origin

PRODUCTION AREA Famous hills of the Oltrepò Pavese area

GRAPE VARIETIES It is obtained from Croatina grapes (traditionally called "Bonarda")

COLOUR Ruby red with purplish reflections

BOUQUET Vinous and fruity

TASTE Fresh, harmonic and lively

ALCOHOL CONTENT 12% vol

GASTRONOMIC SUGGESTION It is very suitable with rice dishes, salami and boiled meats

SERVING TEMPERATURE 16/18°C

NUTRITIONAL AND ENERGY VALUES 680 K/cal/litre ca

L. 0.75

BOTTIGLIA BOTTLE	Bordelese Bordeaux
TAPPO TYPE OF CORK	Raso Standard cork
CONTENUTO CARTONE BOTTLES PER CASE	6
CARTONI PER PALLET CASES PER PALLET	96
N° STRATI PER PALLET LAYERS PER PALLET	24 ct x 4 str
CODE UNITÀ UNIT CODE	8004300018217
CODE CONFEZIONE CASE CODE	8004300018224

CASA VINICOLA CALDIROLA srl Via S. Bartolomeo, 8 - 23873 Missaglia (LC) Tel. +39 039 593121 - Fax +39 039 9201193 - info@caldirola.it - www.caldirola.it

DESCARTADO, SAFRA 2010. HOUVE FERMENTAÇÃO NA GARRAFA.