



Oltrepò Pavese è un'espressione che contiene molti mondi: dalla prodigiosa varietà naturale dei suoli e dei terreni, alla continuità storica della coltivazione della vite, prediletta dalle tribù Galliche e riportata in auge dai monaci benedettini nel Medioevo. Il Bosco è una rappresentazione delle molte anime del territorio, con i suoi vigneti curati come giardini che accolgono le tipiche varietà di uve tradizionali così come quelle internazionali. In particolare il Pinot Nero, che qui trova l'incanto di un felice incontro con il terroir perfetto per esaltarne carattere, finezza ed eleganza. I profumi intensi e i tratti seducenti dei vini de Il Bosco sono l'immagine esatta di un luogo di magnifica generosità.



Bonarda Vivace



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



UVE

Croatina in purezza



TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito si 14 - 16° C
(mai oltre)



GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificato secondo tradizione per esaltarne il piacevole fruttato, viene in un secondo momento rifermentato per ottenere una fragrante vivacità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso e violaceo.

PROFUMO: intenso, fragrante, ricorda la viola, la mandorla amara, l'amarena e la prugna.

SAPORE: asciutto, morbido, sapido, leggermente pétillant.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con salumi freddi e caldi, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.