



Morgana

Vivace (semi-sparkling)

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei, profumo vinoso intenso con sentori di piccoli frutti rossi e note floreali. Di buona struttura, con una ottima armonia di tannini rotondi. La naturale effervescenza contribuisce a vivacizzare la piacevole acidità prolungando la fresca persistenza aromatica. **Da abbinarsi a salumi, primi piatti con sughi robusti, carne di maiale, cotechino e agnello.**
Da servire sui 16-18°C.

BONARDA DOC OLTREPO PAVESE

Very intense ruby red color, with violet reflections. The nose is refined, intense, clean and fragrant, with pleasing notes of small red fruits, floral but also spiced. To the palate it has a good structure with round and smooth tannins, well balanced and nice persistency. The natural live sparkling helps to enhance the fresh and pleasant acidity. **Very good with pork, pasta with meat sauce, and roasted lamb.** To be served at 16-18°C.



Zona di produzione: Oltrepò Pavese
Altitudine: 120 mt
Natura del terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Croatina 100%
Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha
Resa: 55-60 Hl/Ha
Vendemmia: manuale
Fermentazione: In vasche acciaio a temperatura controllata
Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi
Presa di spuma: 3-4 mesi in acciaio
Affinamento: 3 mesi in bottiglia



Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)
Elevation: 120mt
Soil: clay-limestone
Vines: Croatina 100%
Training system: Guyot - 4800 vines/Ha
Yield: 55-60 Hl/Ha
Harvest: By hand
Fermentation: Stainless Steel tanks at controlled temperature
Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months)
Secondary fermentation: 3-4 month in Stainless Steel vats
Final refinement: 3 month in bottles