



- 👑 Vincitore Bonarda Festival
- 👑 Due bicchieri Gambero Rosso
- 👑 Talento D'Oro
- 👑 33° Concorso Douja d'Or di Asti

Marubbio

Da un'accurata selezione in vigna nasce questo Bonarda strepitoso dal colore rosso rubino carico, con una grande intensità di profumi vinosi e toni di frutta rossa matura. Di ottima struttura e ben equilibrato. **Si abbina perfettamente con salumi, pasta ai sughi di carne, brasati, bolliti misti, carni di maiale e agnello.** Da servire a 16-18°C.

This superb Bonarda has a brilliant ruby red color with violet reflections. The nose is refined, intense, well structured with pleasing notes of small red fruits. Good body, slightly tannic with long lasting finish. Well balanced with soft tannins, round and elegant. **Ideal to pair with steaks, hamburgers, pork, grilled chicken, BBQ, lamb and roasted beef.** Serving at 16-18°C.

BONARDA

DOC

OLTREPO PAVESE

*Zona di produzione: Oltrepò Pavese
Altitudine: 120 mt
Natura del terreno: Argilloso calcareo
Vitigno: Croatina.
Sistema di allevamento: Guyot-4800 viti/Ha
Resa: 55-60 Hl/Ha
Vendemmia: manuale
Vinificazione: In vasche acciaio inox per 20-25 giorni.
Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi e parte in piccole botti Francesi
Affinamento: 3 mesi in bottiglia*

*Growing area: Oltrepò Pavese (Lombardy)
Elevation: 120 mt
Soil: clay-calcareous
Vines: Croatina
Training system: Guyot - 4800 vines/Ha.
Yield: 55-60 Hl/Ha
Harvest: By hand
Vinification: in Stainless Steel vats for 20-25 days
Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months) and part in French oak barrels
Final refinement: 3 month in bottles*

