

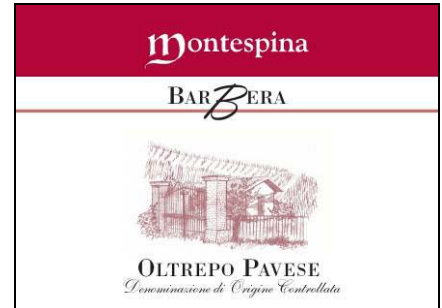
BARBERA OLTREPO PAVESE

Tipologia : ROSSO SECCO VIVACE
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : BARBERA
 Colore : ROSSO PORPORA
 Profumo : INTENSO, VINOSO, ABBASTANZA PERSISTENTE

 Sapore : MORBIDO, DI CORPO, PIACEVOLE FERMENTAZIONE

 Abbinamento : VINO DA TUTTO PASTO

 Temper. servizio : 16° C. - SERVIRE FRESCO DI CANTINA NEL PERIODO ESTIVO



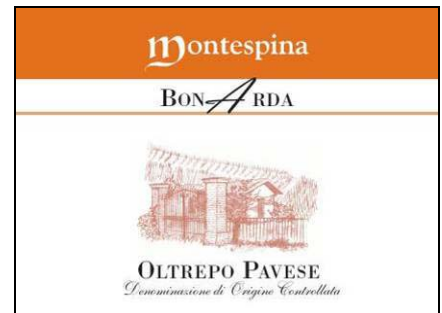
BONARDA OLTREPO PAVESE

Tipologia : ROSSO SECCO VIVACE
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : CROATINA, BARBERA, UVA RARA
 Colore : ROSSO RUBINO CARICO
 Profumo : INTENSO, NETTO, LEGGERMENTE VINOSO

 Sapore : SECCO, DI CORPO, EQUILIBRATO, CARATTERISTICO,
 PIACEVOLE FERMENTAZIONE

 Abbinamento : VINO DA TUTTO PASTO E CARNI IN GENERE

 Temper. servizio : 16° C. - SERVIRE FRESCO DI CANTINA NEL PERIODO ESTIVO



BUTTAFUOCO OLTREPO PAVESE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : CROATINA, BARBERA, UVA RARA
 Colore : ROSSO RUBINO CARICO

 Profumo : INTENSO, PERSISTENTE, CON SFUMATURE SPEZIATE

 Sapore : SECCO, EQUILIBRATO, CON BUONA PERSISTENZA

 Abbinamento : SALUMI CALDI, POLENTA CON SALSICCE, CACCIAGIONE

 Temper. servizio : 16/18° C. -



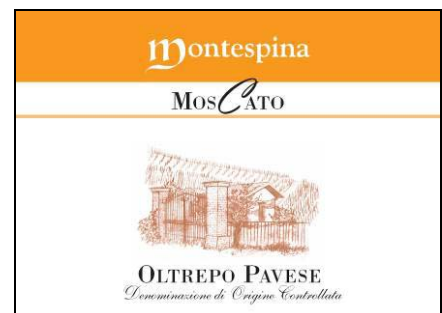
MOSCATO OLTREPO NATURALE

Tipologia : BIANCO DOLCE
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : MOSCATO BIANCO
 Colore : GIALLO PAGLIERINO, VERDOGNOLO, BRILLANTE
 Profumo : INTENSO, AMPIO, AROMATICO, FRUTTATO,
 MOLTO TIPICO

 Sapore : DOLCE, CAREZZEVOLE, PIENO, INTENSO,
 CON LUNGA PERSISTENZA AROMATICA, FRIZZANTE

 Abbinamento : DA FINE PASTO CON PASTICCERIA DA FORNO;
 PIACEVOLE COME DISSETANTE

 Temper. servizio : 8/10° C.



PINOT NERO VINIFICATO BIANCO OLTREPO

Tipologia : BIANCO SECCO VIVACE
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : PINOT NERO
 Colore : GIALLO PAGLIERINO
 Profumo : GRADEVOLE, NETTO ED INTENSO

Sapore : SECCO, EQUILIBRATO, PIACEVOLMENTE FRESCO;
 MOLTO DISSETANTE IN ESTATE

Abbinamento : APERITIVI, ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, UOVA SODE

Temper. servizio : 7/8° C.



SANGUE DI GIUDA OLTREPO PAVESE

Tipologia : ROSSO DOLCE VIVACE
 Regione : LOMBARDIA sottozona: OLTREPO PAVESE
 Vitigno : CROATINA, BARBERA, UVA RARA
 Colore : ROSSO RUBINO CARICO
 Profumo : INTENSO, FRESCO, LEGGERMENTE VINOSO
 Sapore : AMABILE, QUASI DOLCE, FRIZZANTE CON
 CARATTERISTICA SCHIUMA ROSSA

Abbinamento : VINO DA FINE PASTO: PERFETTO CON LE FRAGOLE E LA
 MACEDONIA DI FRUTTA, OTTIMO CON LE CASTAGNE

Temper. servizio : 14° C. - SERVIRE FRESCO DI CANTINA NEL PERIODO ESTIVO

