



Azienda Agricola
Luciano Brega



BONARDA



Vitigno
Croatina



Classificazione
Denominazione di Origine Controllata
Comune di produzione
Montù Beccaria e Zenevredo
Tipologia di terreno
Argilloso e calcareo



Alcool
12% vol



Vinificazione
La macerazione delle uve dopo la pigiatura dura mediamente 6/8 giorni ad una temperatura controllata. A fermentazione avvenuta, il vino si affina in contenitori di acciaio per circa 6 mesi.



Colore
Rosso con riflessi porpora



Profumo
Intenso e fruttato con un inconfondibile retrogusto di ciliegia



Sapore
Secco ed accompagnato da tannini morbidi e vellutati; vivace



Abbinamenti
Si accompagna con primi piatti e secondi di carne in genere



Temperatura di servizio
16°C



Disponibile nei formati
0,75 l e 0,375 l

Azienda Agricola
LUCIANO BREGA

Montù Beccaria (PV) - Fraz. Bergamasco, 7
Tel. 0385 60 237 - Fax 0385 60394
www.lucianobrega.it - info@lucianobrega.it