



- Rossi

## ROSSI

### **BARBERA OLTREPO PAVESE D.O.C.**

#### **TIPOLOGIA**

Vino rosso frizzante

#### **VITIGNI**

Barbera 90% – Cabernet Sauvignon 5% – Croatina 5%

#### **VINIFICAZIONE**

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso granato intenso, ha profumo vinoso, pulito e persistente. Al palato è pieno, asciutto e di buona struttura.

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol

#### **ABBINAMENTI**

Si abbina bene a piatti tipici dell'Oltrepo come salumi e arrosti.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°/20° C

#### **CONSERVAZIONE**

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

#### **FORMATI**

0,75 l – 1,5 l – Sfuso.

Privacy & Cookies Policy



## **BONARDA DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C.**

### **TIPOLOGIA**

Vino rosso frizzante

### **VITIGNI**

Croatina 95% – Barbera e Uva rara 5%



## VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante, ha profumo fine con piacevoli e chiare note di piccoli frutti di bosco. Al palato è amabile con buona persistenza e note di ciliegia, conservando una piacevole tannicità.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

## ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, primi piatti a base di carne (agnolotti), brasati, arrostiti e carni rosse. Interessante con piatti di pesce come il caciucco.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/20° C

## CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

## FORMATI

0,75 l – 1,5 l – Sfuso.

---

## BONARDA FERMO DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C.

### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI

Croatina 95% – Barbera e Uva rara 5%



## VINIFICAZIONE

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 10-15 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino carico con riflessi granati. ha profumo intenso con sentori di ribes , mora e piacevoli note speziate.

Al palato è corposo, morbido con gradevole tannicità.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

## ABBINAMENTI

Accompagna egregiamente molti cibi: ottimo con salumi, primi piatti a base di carne (agnolotti), brasati, arrostiti e carni rosse.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/20° C

## CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 18 mesi.

## FORMATI

0,75 l

---

## VECCHIO PIOTTA I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA

### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI

Barbera 60% – Cabernet Sauvignon 25% – Croatina 15%



## VINIFICAZIONE

La vendemmia tardiva avviene con un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 20-25 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso granato, ha profumo intenso e persistente con sentori composti di confettura, piccoli frutti rossi e note speziate. Al palato dimostra buona struttura, ottimo equilibrio e lunga persistenza.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol

## ABBINAMENTI

Si abbina ottimamente a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°/20° C

## CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto per 32-36 mesi.

## FORMATI

0,75 l

## BARBERA "PIOTA" OLTREPO PAVESE D.O.C.

### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI

Barbera 85% – Cabernet Sauvignon 10% – Croatina 5%

### VINIFICAZIONE



Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadisraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso granato, ha profumo intenso, persistente e vinoso con sentori di frutta composta e piccoli frutti di bosco. Al palato è armonico nei tannini con buona struttura e persistenza.

#### **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

#### **ABBINAMENTI**

Si abbina bene a piatti a base di carne come ravioli e brasato. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura.

#### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°/20° C

#### **CONSERVAZIONE**

In luogo fresco e asciutto per 20-24 mesi.

#### **FORMATI**

0,75 l

---

## **BONARDA "PIOTTA" DELL'OLTREPO PAVESE D.O.C.**

### **TIPOLOGIA**



Vino rosso frizzante

### **VITIGNI**

Croatina 95% – Barbera e Uva rara 5%

### **VINIFICAZIONE**

La vendemmia tardiva avviene eseguendo un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso rubino brillante, ha profumo intenso, con sentori di frutti rossi e confettura. Al palato è corposo, avvolgente, morbido e di buona struttura.

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol

### **ABBINAMENTI**

Si abbina egregiamente a salumi e a piatti con base di carne come ravioli e brasato.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°/20° C

### **CONSERVAZIONE**

In luogo fresco e asciutto per 20-24 mesi.

### **FORMATI**

0,75 l

---

## **PINOT NERO "PIOTA" OLTREPO PAVESE D.O.C.**

### **TIPOLOGIA**



Vino rosso fermo

### **VITIGNI**

Pinot Nero 100%

### **VINIFICAZIONE**

La vendemmia tardiva avviene eseguendo un'attenta selezione delle uve. Successivamente alla pigiadiraspatura il mosto viene avviato alla fermentazione con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale sono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso tendente al granato, ha profumo elegante con sentori di piccoli frutti di bosco e liquerizia. Al palato è di buona struttura, caldo e avvolgente. Quasi vellutato, conserva piacevoli tannini evoluti.

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol

### **ABBINAMENTI**

Si abbina bene alla selvaggina, le carni in genere e i formaggi stagionati. Da meditazione se abbinato al cioccolato fondente.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°/20° C

### **CONSERVAZIONE**

In luogo fresco e asciutto per 24-26 mesi.

### **FORMATI**

0,75 l

Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

---

## **"BÂRLÖ" I.G.T. PROVINCIA DI PAVIA**

### **TIPOLOGIA**





Vino rosso dolce fermo

### **VITIGNI**

Cabernet Sauvignon 40% – Croatina 40% – Barbera 20%

### **VINIFICAZIONE**

Dopo un'attenta selezione delle uve e la pigiadisraspatura il mosto viene fatto fermentare con le bucce a temperatura controllata per 15-20 giorni, durante la quale vengono eseguiti più rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la svinatura.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso rubino intenso, ha profumo intenso e vinoso con sentori di frutta rossa. Al palato è piacevolmente dolce ed amabile con buona persistenza.

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

10,5+4,5% vol

### **ABBINAMENTI**

Si abbina bene a piatti a base di carne come ravioli, cotechino e salumi. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura. Compagno ideale per le castagne.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

14°/16° C

### **CONSERVAZIONE**

In luogo fresco e asciutto per 16-18 mesi.

### **FORMATI**

0,75 l

Follow Us



**156875**

Meta


Accedi

 Live from La Piotta

Natale a La Piotta

Sabato e domenica ci trovate a Piacenza al Mercato FIVI

La Piotta for Emergency

 Live from FIVI

Mercato dei Vini dei Vignaioli: a Piacenza per conoscere, degustare, acquistare

Il Mercato dei Vini dei Vignaioli: 330 sguardi sull'Italia del vino

Da FIVI un no deciso all'arricchimento del vino

*Credits **Roberta Bolsi s.a.s.***

**Padroggi – La Piotta** | Powered by **Mantra & WordPress.**

 Italiano  English