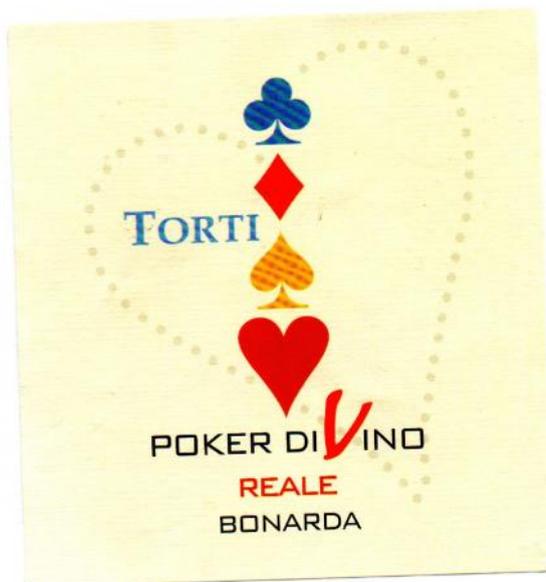


953	23-apr-15	EVE NTO	28 GRIGLIA		GENEROSOS SECOS	.
2013	12°	PRO DUTT ORE	DINO TORTI		ESPUMOSOS	.
€ 5,0	ESSELUNGA	NO ME	POKER DI VINO REALE		BLANCOS	.
DOC			BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE		ROSADOS	.
IGT			BONARDA		BLANCOS CRIANZA	.
persistenz 1-5			vitigni		TINTO JOVEN	XXX
acidità 1-5			CROATINA		TINTO GUARDA	.
giudizio 1-5			Commento breve		FERMO	.
Z Z Z Z			FRUTTATO E PROFUMATO, FRUTTI DI BOSCO E INTENSAMENTE SPEZIATO, DA SEMBRARE DOLCE. LIEVEMENTE VIVACE		MOSSO	XXX
2,5	2,5	6,8			FRIZZANTE	
					SECCO	XXX
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	.



La Croatina è il vitigno simbolo dell'Oltrepò usato in diversi abbinamenti con alter uve rientra in quasi tutte le tipologie della regione: Gutturnio, Buttafuoco, solitamente ha un contenuto tannico scarso, ne consegue un vino con carenza di corpo, ma non sempre, può essere utilizzato anche nella preparazione di vini importanti, non certo da lungo invecchiamento ma con una struttura notevole, basti pensare al "Donna" della nostra amica Donatella. Non è il caso della Bonarda di questa serata un vino che non ha certo nel corpo e nella struttura le sue caratteristiche migliori. Per il resto un vino ottimo, di un bel rubino brillante ed uniforme, con profumi di frutti di bosco, more e fragole, in bocca vengono esaltati gli aromi attraverso il palato e si notano delle note speziate. fresco e piacevole ha accompagnato perfettamente la grigliata. Non particolarmente frizzante, bollicine quasi impercettibili, non è un difetto ma personalmente lo avrei preferito un po' più brioso. Il disciplinare prevede un contenuto minimo dell'85% di Croatina, il resto di Uva rara e Ughetta (Vespolina). E' un vino che raramente delude, come il Lambrusco, non è pretenzioso, non si pretende molto da lui, semplicemente che accompagni senza invadenza le portate, e di solito questo compito lo esegue egregiamente.

