



SARTIERI
1931

DAMA CÉLINDE

L'Inconfondibile Bonarda

Denominazione

Bonarda dell'Oltrepò
Pavese D.O.C.
Vino frizzante

Uvaggio

Croatina 100%

Anno di impianto

2005

Vendemmia

Seconda metà
di settembre

Resa media

per ettaro
90 quintali

Vinificazione

Il mosto fermenta
sulle bucce in botti
di acciaio inox per 7 giorni.
Nella fase successiva
avviene una rifermentazione
in autoclave, che lo rende
leggermente frizzante

Affinamento

12 mesi
in bottiglia

Titolo alcolometrico

volumico
13,50 % vol

Caratteristiche

visive
Brillante
Rosso rubino intenso

Caratteristiche

olfattive
Fiori rossi, mora, marasca,
lamponi maturi, fragolina
di bosco, vinoso
Mandorlato in chiusura

Caratteristiche

gustative
Fresco, di corpo,
gradevolmente tannico

Temperatura

di servizio
14° - 16°



La particolarità della Bonarda è nota a tutti, così come altrettanto note sono le sue caratteristiche organolettiche, strettamente legate al territorio dell'Oltrepò Pavese. Dama Célinde è un vino decisamente ancorato al terroir di origine con un'identità e una personalità inconfondibili.

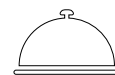
Alla vista si presenta di colore rosso rubino, l'analisi olfattiva ci rivela cadenze fruttate di marasca e mandorla che emergono con chiarezza e definizione. La sua nota frizzante, il suo sapore pieno ed armonico rimandano in bocca a un equilibrio e un'eleganza di assoluta caratura, con un tannino e un'acidità presenti, ma dosati.

In virtù della sua delicatezza e freschezza, Dama Célinde si presta ad abbinamenti gastronomici con antipasti tipici dell'Oltrepò Pavese, salame tipo Varzi, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo e formaggi giovani o di media stagionatura.



Calice consigliato

Servire Dama Célinde in un bicchiere dal calice ampio per permettere una corretta ossigenazione del vino e una migliore espressione olfattiva



Abbinamenti gastronomici

Antipasti tipici dell'Oltrepò Pavese, salame di Varzi, pizza alla marinara, piatti di carne delicati e leggeri, carni allo spiedo e formaggi giovani o di media stagionatura