

# Il Vicario

## Bonarda dell`Oltrepo Pavese

Denominazione di Origine Controllata



**Kolor:** czerwone

**Smak:** (pół) wytrawne

**Typ wina:** "vivace" (żywe, delikatnie musujące)

**Szczep:** Croatina 85%, Uva Rara 15%

**Winobranie:** 2017

**Zawartość alkoholu:** 12,5 % obj.

**Butelka:** 0,75 l

**Temperatura podawania:** 16-18 ° C

**Producent:** Calatroni Emilio di Calatroni Daniele

**Region:** Lombardia, Provincia di Pavia

**Apelacja:** Oltrepò Pavese

**Kraj:** Włochy

### Opis:

Il Vicario to bardzo przyjemne, łagodne, czerwone wino wytrawne o delikatnym, naturalnym musowaniu, powstałe w małej przydomowej winiarni rodziny Calatroni w Lombardii, w północnej Italii. Otrzymywane jest w wyniku winifikacji winogron z dwóch endemicznych szczepów Croatina (85%) oraz Uva Rara (15%).

„Il Vicario” (po włosku „Wikary”) charakteryzuje się żywą czerwoną barwą, intensywnym aromatem i pełnym smakiem. Wino sprawdza się w połączeniu z szeroką gamą potraw, ale najlepiej współgra z daniami z czerwonych mięs, wędlinami po mięsa duszone w sosach oraz dania z dziczyzny. Najlepiej smakuje podane w temperaturze 16-18° C.

### Dodatkowe informacje:

"Bonarda" to nazwa jednego ze sztandarowych win regionu Oltrepò Pavese, powstające na bazie szczepów endemicznych – przede wszystkim Croatiny (winorośl ta nazywana jest często przez miejscowych tak samo jak wino, które się z niego produkuje – czyli Bonarda) oraz Uva Rara, dodającego „miękkości” i nieco więcej słodyczy winu.

Wyłączny importer i dystrybutor:

SKRZYŃKA WINA

tel. 780 140 540

[www.skrzynkawina.pl](http://www.skrzynkawina.pl)