



Azienda agricola Contardi Fernando di Contardi Natalina.

Don Giulio

ROSSO FRIZZANTE

Monsignor Don Giulio, grande amante di questo vino, lasciò le dolci colline di Montalto Pavese alla volta di Genova e il suo mare. A lui riserviamo parte della produzione di questo rosso fragrante, vince e versatile e a lui, oggi, dedichiamo questa etichetta.



VITIGNI

85% Croatina - 15% Barbera

COLLOCAZIONE

Esposizione a sud-ovest nel comune di Mornico Losana

ALTITUDINE MEDIA DEI TERRENI

100 metri s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Argilloso - limoso

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

15-30 anni

VENDEMMIA

Seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 7 giorni a temperatura controllata e successiva rifermentazione in botte di acciaio

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO

Frutti rossi freschi come ciliegia e mora

SAPORE

Gusto morbido e rotondo con un' ottima bevibilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-15°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Salumi e formaggi, primi piatti della tradizione