

## QUAQUARINI: LA BONARDA BIO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

LA BONARDA È BIOLOGICA RIVA DI SAS DI QUAQUARINI ? . UNA MERAVIGLIA. Notizie sull'Azienda. L'Azienda Agricola Quaquarini nasce dall'impegno, la costanza e la tradizione di famiglia che ha saputo negli anni distinguersi e crescere fino a raggiungere i 60 ettari collinari ad altitudini di 200 e 300 metri a Monteveroso una frazione di Canneto Pavese.

Terza generazione di una famiglia che si occupa da inizio secolo di produzione vinicola, l'Azienda È gestita da Francesco con la moglie Liliana e i figli: Umberto dottore in enologia che segue l'intero ciclo produttivo e di vinificazione e Maria Teresa responsabile commerciale e marketing che si occupa della distribuzione.

Notizie Agronomiche e Enologiche: La coltivazione delle uve avviene nel pieno rispetto dell'ambiente e con attenzione alla salute del consumatore, realizzando vini da agricoltura biologica e senza solfiti aggiunti. Lo stesso in Cantina. Nessuna alterazione del prodotto, niente prodotti chimici, pulizia assoluta dei contenitori, dei processi di vinificazione e di imbottigliamento. È l'esempio di questa favolosa Bonarda "Riva di Sas" che si mostra già dalla bottiglia come vino importante e con informazioni al consumatore puntuali e certificate. Eccolo: Colore rosso rubino intenso, Olfatto con profumo gradevole e deciso, Gusto fresco e frizzante, È la Bonarda tipica dell'Oltrep Pavese e con il riconoscimento DOC.

Bonarda "Riva di Sas" È un vino a tutto pasto e si accompagna molto bene con salumi, bolliti, il classico cotechino pavese, la pasta con sughi di carne, risotti, ravioli e... le zuppe di legumi e con quello che vi piace.

NOTIZIE COMPLESSIVE: Denominazione di Origine Controllata, certificato "Bio".

BONARDA RIVA DI SAS

VOLUME CL 75 FRIZZANTE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE vino rosso rubino intenso dai riflessi porpora

PROFUMO È fine, intenso e richiama i frutti di bosco, le more, le ciliegie

SAPORE al palato È leggermente tanninico, vivace, morbido, avvolgente di buona persistenza, equilibrato e completo.

UVAGGIO 85% Croatina € 5% Ughetta di Canneto € 10% Barbera

GRADO ALCOLICO 13,00 % VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C Per altre Info: AZIENDA QUAQUARINI FRANCESCO

Via Casa Zambianchi, 26,

27044 Canneto Pavese PV

Telefono: 0385 60152

Web: [www.quaquarinifrancesco.it](http://www.quaquarinifrancesco.it)

e-mail: [emailinfo@quaquarinifrancesco.it](mailto:emailinfo@quaquarinifrancesco.it)

Ufficio stampa: Simonetta de Nisco: [simonettadeni@alice.it](mailto:simonettadeni@alice.it)

È