

BARBERA  
OLTREPO PAVESE  
D.O.C.

**"La Pieve"**  
ROVESCALA

BONARDA  
OLTREPO PAVESE  
D.O.C.

**"La Pieve"**  
ROVESCALA

GUTTURNIO  
COLLI PIACENTINI  
D.O.C.

**"La Pieve"**  
ROVESCALA





## La Determinazione

### **BARBERA** D.O.C.

Ottenuto da uva barbera, è di colore rosso rubino brillante con profumo intenso. Al primo impatto si presenta gradevolmente acidulo per poi dimostrare vivacità e freschezza inaspettate. Vino da tutto pasto, ottimo con salumi e bolliti. Servire alla temperatura di 18° C.

### **BONARDA** D.O.C.

Ottenuto da uva croatina, è un vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo vinoso e sapore morbido, pieno e persistente, con sentore di mandorla amara. Vino da tutto pasto, ottimo con arrostiti, cacciagione e stufati. Servire alla temperatura di 18° C.

### **GUTTURNIO** D.O.C.

Ottenuto da uve Barbera, Croatina, e Uva Rara, ha un colore rosso rubino carico e un intenso profumo vinoso; il suo sapore è leggermente tannico, pieno e di corpo. E' un vino da tutto pasto, si accompagna ottimamente a piatti robusti come lo zampetto di maiale, nonché brasati e arrostiti. Servire alla temperatura di 18° C.

### **BARBERA** D.O.C.

*Obtained from 'Barbera' grapes, it is a ruby wine with a brilliant colour and an intense fragrance. At first it is agreeably acidulous to the taste, then it reveals an unexpected liveliness and freshness. Well matched with the whole meal, it is excellent with delicatessen and boiled meat. Serve 18° C. temperature.*

### **BONARDA** D.O.C.

*Obtained from 'Croatina' grapes, it is a ruby wine with an intense colour, a vinous fragrance and a soft, full, persistent, bitter almond scented flavour. Well matched with the whole meal, it is excellent with roast, game and stew. Serve 18° C temperature.*

### **GUTTURNIO** D.O.C.

*Obtained from a mixture of 'Barbera', 'Croatina' and 'Uva Rara' grapes, it is a deep ruby wine with a strong vinous fragrance, its flavour is slightly tannic, full and of good body. Excellent with the whole meal, it matches extremely well rich dishes like pork meat as well as braised meat and roast. Serve 18° C. temperature.*



**AZIENDA AGRICOLA**  
**"La Pieve"**

di F.lli Rossi s.n.c.

Fraz. Pieve, 31/C 3 - 27040 Rovescala (PV) - tel. e fax 0385/75543  
www.lapieve.com - e-mail: info@lapieve.com