



BONARDA
OLTREPO PAVESE
D.O.C.

"La Pieve"
ROVESCALA



MOSCATO

"La Pieve"
ROVESCALA





La Dolcezza

BONARDA AMABILE

D.O.C.

Ottenuto da uva croatina, è un vino di colore rosso rubino intenso, con un profumo pronunciato e vinoso; sapore morbido e corposo, amabile e persistente, molto fruttato.

Si accompagna ottimamente a formaggi piccanti e focacce, dolci e frutta.

Servire alla temperatura di 12-14°C.

MOSCATO

Ottenuto da uva Moscato, è un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, il suo profumo tipicamente aromatico, è intenso e fruttato. Ha un sapore dolce, fragrante, persistente decisamente armonico. Ottimo con pesche e fragole, è pure eccellente con pasticceria e dessert.

Servire alla temperatura di 10-12°C.

BONARDA AMABILE

D.O.C.

Obtained from "Croatina" grapes, it is a ruby wine with an intense colour and a strong and vinous fragrance; its flavour is soft and of good body, sweet and persistent, highly fruity.

It matches extremely well strong cheeses and salt cakes, dessert and fruit.

Serve 12-14°C temperature.

MOSCATO

Obtained from 'Moscato' (muscatel) grapes, it is a straw-coloured wine with golden reflections. Typically aromatic, its fragrance is intense and fruity, its flavour sweet, scented, persistent and fully harmonic. Perfect with pears and strawberries, but also excellent with confectionery and desserts.

Serve 10-12°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