

Az. Agricola Bianchi Paolo



COME RAGGIUNGERCI - HOW TO REACH US - SO ERREICHEN SIE UNS



Oltrepò Pavese
Az. Agricola Bianchi Paolo
di Carla Olivati Bianchi
Loc. Montebello, 12
27040 CIGOGNOLA (PV) 
Tel. Fax: 0385.85183

www.bianchivini.it
e-mail: bianchivini@bianchivini.it



Trattasi di piccola azienda a conduzione artigianale che vecchie tradizioni di famiglia hanno tramandato da padre in figlio.

Oggi a condurre l'azienda è Olivati Carla Bianchi con la collaborazione del nucleo familiare.



This is a small winery running in the artisan manner, using old family traditions handed down from generation to generation.

Today Olivati Carla Bianchi runs the operation with the help of family members.



Es ist ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb, nach alter Familientradition, die vom Vater zum Sohn übertragen wurde.

Heute ist Olivati Carla Bianchi, die den Familienbetrieb zusammen mit den Familienangehörigen führt.

BONARDA D.O.C. Oltrepo Pavese "Vigneto Montagno"

VINO FERMO - DRY WINE - TROCKENER WEIN

Oltrepò Pavese
denominazione di origine controllata
BONARDA

Prodotto e imbottigliato all'origine da:
Az. Agricola Bianchi Paolo
di Carla Olivati Bianchi - loc. Montebello
27043 Cigognola (Pv) - Italia



Il podere "Montagno" è di modeste dimensioni ed è sito nel Comune di Cigognola, nella provincia di Pavia (f.VIII - map. 610/594/356) in posizione costantemente soleggiata.

La produzione è limitata a 8/9 mila bottiglie all'anno ed è il frutto di una particolare selezione delle uve durante la vendemmia e di una vinificazione accuratissima.

E' un vino tipico "Oltrepo Pavese D.O.C." conosciuto col nome di BONARDA "Vigneto Montagno" dal nome del podere dove viene prodotto e garantito da un marchio depositato; è armonioso, sollecita il palato per corposità e gustosità e soddisfa chi è alla ricerca di cose genuine. Come mai le varie annate si differenziano le une dalle altre pur mantenendo le caratteristiche di base, qualcuno ci domanderà?

La risposta sta scritta sull'etichetta: "Natura docet".

Uve : 80% Croatina - 10% Barbera - 10% Uva rara

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: spiccato vinoso

Sapore: armonioso con piacevole bouquet

Gradazione alcolica annata 2006: 13,5% vol

Temperatura di servizio: temperatura di cantina

Gastronomia: ottimo con arrosti di manzo e vitello, cacciagione, con Grana Padano e Parmigiano.

PREMI - PRIZES - PREISE

Annata 2003: Douja d'Or C.C.I.A. Asti

Annata 2004: Selezione CITTA' DEL VINO - Roma

Annata 2006: Premio Douja d'Or C.C.I.A. Asti



**BONARDA "Vigneto Montagno" D.O.C. Oltrepo Pavese
DRY WINE**

The Montagno farm, of modest dimensions, is in the community of Cigognola, Province of Pavia (F. VIII - map.610/594/356), in position that gets constant sun. The production is limited to 8/9000 bottles a year, the fruit of a special selection of grapes during the harvest and of an extremely careful vinification. BONARDA "Vigneto Montagno" is an example of *Oltrepo Pavese D.O.C.* It takes the name of the property where its grapes grow and its name is registered and guaranteed. A well balanced wine, its fine body and flavor satisfy the palates of those who like authentically good things. Someone once asked us "why the Bonarda - Vigneto Montagno - from different years, thought it maintains the basic character, is different from vintage to vintage?". The answer is on the label: "*Natura Docet*".

Grapes of different kinds: 80% Croatina - 10% Barbera - 10% Uva rara

Colour: red ruby - **Perfume**: distinct, vinous

Taste: mellow with an agreeable bouquet

Degree of alcoholic strength - year 2006: 13,5% vol.

Service temperature: to be served at cellar temperature

Gastronomy: good with roast-beef and roast veal, game and with Padano or Parmesan cheese.



**BONARDA "Vigneto Montagno" D.O.C. Oltrepo Pavese
TROCKENER WEIN**

Der kleine idyllische "Bauernhof Montagno" liegt in Cigognola, in der Provinz Pavia (f. VIII - map. 610/594/356) und hat aufgrund seiner Lage den ganzen Tag Sonne. Die Weinherstellung ist auf acht- bis neuntausend Flaschen pro Jahr beschränkt, und ist das Ergebnis einer besonderen Traubenauslese bei der Weinernte sowie einer sorgfältigen Weinbearbeitung. Es ist ein typischer Wein "Oltrepo Pavese D.O.C.", dessen Name BONARDA "Vigneto Montagno" aus dem Gebiet stammt, wo der Wein produziert, registriert und garantiert wird. Ein vollmundiger und liebenswerter Wein mit gutem Geschmack, für Menschen, die den echten und authentischen Charakter lieben. Damals wurden wir gefragt: "Warum Bonarda - "Vigneto Montagno" - ihr verwirklicht Jahr für Jahr seine Hauptgeschmacksmerkmale, auch wenn die Jahrgänge verschieden sind. Die Antwort steht auf dem Etikette: "*Natura docet*".

Trauben: 80% Croatina - 10% Barbera - 10% Uva rara

Farbe: intensiv rubinrot **Parfum**: kräftig, üppiger Wein

Geschmack: aromatisch, mit erfrischendem bouquet

Alkoholpr. Jahrg.2006: 13,5% Vol.

Temperatur zum Trinken: Kellertemperatur

Gastronomie: passt sehr gut zum Kalb und Rindbraten, sowie zum Wildbrett und Padano oder Parmesan Käse

GLI ALTRI VINI

OTHER WINES - ANDERE WEINE



**BONARDA VFQPRD FRIZZANTE
BONARDA VFQPRD VIVACIUS
BONARDA VFQPRD - PRICKENER**



**BARBERA IGT FRIZZANTE
BARBERA IGT VIVACIUS
BARBERA IGT - PRICKENER**



**PINOT NERO IGT FRIZZANTE
VINIFICATO IN BIANCO
WINE MAKING: IN WHITE VIVACIUS
PRICKENER WEISS WEIN**



**PINOT NERO IGT SECCO
VINIFICATO IN BIANCO
WINE MAKING: IN WHITE DRY
TROCKENER WEISS WEIN**