

VIGIÖ

BONARDA DELL'OLTREPÒ PAVESE DOC



MON CARUL



Era la fine di gennaio del 1943, la campagna di Russia si era chiusa in modo drammatico e tra i soldati che attendevano di essere rimpatriati c'era **Luigi Calatroni**. Doveva raggiungere il più in fretta possibile il suo comune natio.

In gioco c'era un contratto che si tramandava di padre in figlio ormai da tre generazioni e che andava firmato affinché Luigi potesse diventare mezzadro. Armato della sua tenacia, tra lunghe camminate, treni in clandestinità, carri e mezzi di fortuna in due mesi attraversò mezza Europa, da Leningrado (ora San Pietroburgo) a Montecalvo Versiggia. A Luigi - detto Vigiö - abbiamo dedicato questa Bonarda da **croatina in purezza**, coltivata con la stessa tenacia con cui lui seppe ottenere ciò che voleva. Macerata circa 7 giorni sulle bucce, **rifermentata naturalmente**, è una Bonarda di struttura, **tannica e austera**, con un **naso ricco e deciso**. Da bersi con le pietanze del territorio, i salumi, le paste ripiene o anche un **gustoso bollito**.

Per godere della piacevolezza della bollicina consigliamo di servirlo a **14 °C**.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ