



Nella zona DOC dell'Oltrepò Pavese, in località Soriasco, facilmente raggiungibile sia da Pavia che da Piacenza, risiede l'Azienda Agricola La Parrocchiale. Recentemente rinnovata secondo i dettami della tradizione e delle moderne tecnologie avvalorate da un' antica passione, nella cantina si producono vini ottenuti dai vigneti dell'antico beneficio Parrocchiale.

Nel rispetto degli ecosistemi, dell'ambiente e della salute; i fratelli Franco e Alberto Beltrami continuano con grande dedizione il mestiere di vignaioli seguendo la tradizione di famiglia. L'azienda aderisce al piano di lotta integrata in cui sono esclusi, nella difesa della vite, pericolosi fitofarmaci.



Pinot Grigio

Vino ottenuto da uve Pinot Grigio. Ha un colore paglierino leggermente dorato, il suo profumo è gradevole, fine e fruttato. Dal sapore secco è equilibrato, di buona persistenza e fermo.

Da gustarsi abbastanza giovane, si accompagna ottimamente a crostacei, ad antipasti di verdure e primi piatti delicati.

Da servire alla temperatura di 8-10° C.

Tipo: Bianco Fermo

Vitigni: Pinot Grigio min. 85% Pinot Nero/Pinot Bianco 15%

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Caratteristiche olfattive: Intenso, fine, dal sentore fruttato, corposo

Caratteristiche gustative: Avvolgente, equilibrato, di buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 11,5° vol.

Accostamento: Antipasti di verdure, primi piatti delicati.



Chardonnay

Ottenuto da uve Chardonnay, alla vista si presenta di colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante, di buona viscosità. Al naso è elegante, intenso, netto con sentori fruttati e floreali che lasciano spazio a un delicato erbaceo. Al palato è di media-buona struttura, equilibrato, persistente.

Ottimo su primi piatti dalle cadenze leggermente acidule e su piatti di pesce delicati.

Da servire alla temperatura di 8-10° C.

Tipo: Bianco

Vitigni: Chardonnay min. 85% Pinot Nero/Pinot Grigio 15%

Colore: Giallo paglierino più o meno carico

Caratteristiche olfattive: Intenso, elegante, con sentore fruttato e delicatamente erbaceo

Caratteristiche gustative: Coinvolgente, di buon equilibrato, giusta persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 11,5° vol.

Accostamento: Primi piatti con cadenze leggermente acidule, piatti di pesce delicati.



Pinot nero

Vino ottenuto da uve Pinot Nero (minimo 85%) e Pinot Grigio. Ha un colore rosa purple ed un profumo intenso di frutti rossi. Dal sapore fresco armonico, fine, molto gradevole e giustamente frizzante.

Si accompagna ad antipasti, risotti, pesci in bianco e salse delicate. Da servire alla temperatura di 8-10° C.

Tipo: Rosato

Vitigni: Pinot Nero min. 85% Pinot Grigio/Pinot Bianco 15%

Colore: Rosa Intenso

Caratteristiche olfattive: Intenso, delicato, netto sentore fruttato di frutti rossi e pesca

Caratteristiche gustative: Elegante, armonico, di buona struttura e lunga persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 11,5° vol.

Accostamento: Antipasti, risotti, pesce.



Moscato

Ottenuto dalla vinificazione tradizionale delle uve Moscato coltivate nella Valle Versa. E' un vino dal colore intenso e profumo penetrante, fragrante con sentori di pesca, varietà aromatica, vino dolce a bassa gradazione alcolica, appena mosso, semplice, dai profumi caratteristici

Dal sapore armonico, fresco, dolce e persistente esprime il tipico aroma dell'uva di provenienza. E' il compagno ideale per ogni qualità di dessert. La temperatura di servizio è di 8° C.

Tipo: Bianco

Vitigni: Moscato bianco

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati

Caratteristiche olfattive: Penetrante, fragrante, con sentori di pesca

Caratteristiche gustative: Armonico, carezzevole, fresco, di lunga persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 4,5° vol.

Accostamento: Dolci in genere.



Riesling

Vino ottenuto da uve Riesling Italico (minimo 85%) e Riesling Renano. Ha colore giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole, dal profumo intenso, delicato, fruttato. Dal sapore secco, fresco, e talvolta vivace o frizzante, si accompagna ad antipasti, pesce. Da servire alla temperatura di 8-12° C.

Tipo: Bianco

Vitigni: Riesling Italico min. 85% Pinot Nero/Pinot Bianco 15%

Colore: Giallo paglierino scarico con sfumature verdognole

Caratteristiche olfattive: Delicato, intenso, fresco, con sentori fruttati

Caratteristiche gustative: Sapido, netto, di buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 11° vol.

Accostamento: Primi piatti a base di verdure, frittate, pesce bollito.



Bonarda

Vino ottenuto da uve Croatina, ha un colore rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante di medio-buona viscosità.

Al naso è fine, intenso, franco, gradevole con cadenze fruttate di marasca, mandorle e ricordo alla piccola rossa matura. Dal sapore asciutto, corposo e di buona persistenza, si accompagna bene a salumi, primi piatti, carni arrosto e cacciagione, formaggi a pasta media.

Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo: Rosso

Vitigni: Croatina min. 85% – Barbera/Uva Rara/Vespolina 15%

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei o porpora

Caratteristiche olfattive: Fine, intenso, netto, con cadenze fruttate di marasca e mandorla

Caratteristiche gustative: Asciutto, di corpo, suadente e di buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 12° vol.

Accostamento: Salumi, primi piatti con sugo di carne, brasati e stufati



Croatina dolce

Vino ottenuto da uve Croatina, ha un colore rosso rubino carico con riflessi violacei, brillante di medio-buona viscosità.

Al naso è fine, intenso, franco, gradevole con cadenze fruttate di marasca, piccoli frutti rossi in confettura. Dal sapore dolce, corposo e di buona persistenza.

Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo: Rosso

Vitigni: Croatina 100%

Colore: Rosso rubino carico con riflessi violacei o porpora

Caratteristiche olfattive: Fine, intenso, netto, con cadenze fruttate di marasca e mandorla

Caratteristiche gustative: Asciutto, di corpo, suadente e di buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 12° vol.

Accostamento: Vino da dessert, si abbina bene alla pasticceria secca ma non disdegna i formaggi, e, a temperatura più fresca i salumi.



Barbera

Vino ottenuto da uve Barbera, ha colore rosso rubino intenso, limpido e brillante; il suo profumo è intenso, piacevolmente fruttato con sentori di marasca e viola. Dal sapore secco, sapido, corposo e leggermente acidulo, è frizzante.

E' un vino adatto a piatti robusti e carni in genere, è ottimo sui bolliti misti. Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo: Rosso

Vitigni: Barbera min. 85% – Croatina / Pinot Nero/Uva Rara 15%

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche olfattive: Intenso e piacevolmente fruttato

Caratteristiche gustative: Asciutto, di struttura, leggermente acidulo, buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 12° vol.

Accostamento: Bolliti o carni in genere



Cabernet Sauvignon

Vino ottenuto da uve Cabernet, ha colore rosso rubino intenso, limpido e brillante; il suo profumo è intenso, piacevolmente fruttato con sentori di marasca e viola. Dal sapore secco, sapido, corposo e leggermente acidulo, è frizzante.

E' un vino adatto a piatti robusti e carni in genere, è ottimo sui bolliti misti. Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo: Rosso

Vitigni: Cabernet

Colore: Rosso rubino

Caratteristiche olfattive: Intenso e piacevolmente fruttato

Caratteristiche gustative: Asciutto, di struttura, leggermente acidulo, buona persistenza

Gradazione: Alcolica complessiva 12° vol.

Accostamento: Bolliti o carni in genere



Chardonnay Bocciola

La Bocciola presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso presenta profumi intensi di banana e frutta esotica. Al palato rivela un buon equilibrio tra morbidezza, struttura e ottima persistenza. L'affinamento in barrique di rovere francese di media tostatura dona complessità e ricche sensazioni olfattive con sfumature di vaniglia e miele d'acacia.

Varietà: 100% Chardonnay

Conduzione vendemmia: manuale

Vinificazione: una parte in acciaio e una parte in barrique di rovere francese di media tostatura

Affinamento: in acciaio e in barrique per circa 12 mesi