



LA FAMIGLIA VARESE DA ANNI SI DEDICA CON PASSIONE ALLA COLTIVAZIONE DELLA VITE E ALLA PRODUZIONE DI VINI DI OTTIMA QUALITÀ.

L'AZIENDA AGRICOLA VARESE È SITUATA NELL'ANTICO BORGO DI ROVESCALA, PIÙ PRECISAMENTE NELLA FRAZIONE DI SCAZZOLINO DOVE SI ESTENDE SU UNA SUPERFICIE DI 20 ETTARI. LE TERRE SONO QUELLE DELL'OLTREPÒ PAVESE, CHE DA SEMPRE, GRAZIE ANCHE ALLE CONDIZIONI CLIMATICHE ED AMBIENTALI, PRODUCONO VINI APPREZZATI IN ITALIA E ALL'ESTERO.

I VITIGNI COLTIVATI SONO QUELLI CLASSICI DELLA ZONA: BARBERA, MOSCATO, PINOT, RIESLING RENANO, RIESLING ITALICO CON PARTICOLARE RIGUARDO ALLA CROATINA CHE PRODUCE UN SINGOLARE BONARDA, CARATTERISTICO DELLA ZONA DI ROVESCALA E CHE VANTA PIÙ DI OTTOCENTO ANNI DI STORIA.



VIGNA DEL BOSCO

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: croatina
COLORE: rosso rubino carico
PROFUMO: intenso e persistente
SAPORE: leggermente tannico e di gran struttura
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20° C.
ABBINAMENTI: secondi a base di carne e formaggi stagionati.



PINOT SPUMANTE BRUT

OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
V.F.Q.P.R.D.

VITIGNO: pinot nero
COLORE: giallo paglierino tenue
PROFUMO: intenso e delicato
SAPORE: secco aromatico di buona struttura
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C.
ABBINAMENTI: antipasti, risotti e pesci.

Terre di Rovescala



CROATINA FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: croatina
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: intenso e gradevole
SAPORE: sapido e gradevole
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.
ABBINAMENTI: carni in genere.



RIESLING FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: riesling
COLORE: giallo paglierino
PROFUMO: fine, elegante
SAPORE: fresco e morbido
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.
ABBINAMENTI: antipasti, risotti e formaggi freschi.



BARBERA FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: barbera
COLORE: rosso carico
PROFUMO: intenso
SAPORE: deciso
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.
ABBINAMENTI: brasati e bolliti.



AZIENDA AGRICOLA VARESE FRANCESCO
DI VARESE GIUSEPPE

Loc. Scazzolino, 29 - 27040 ROVESCALA (PV)
Tel. e Fax 0385 75189
giuseppevarese@libero.it

Deposito di Vigevano
Via Omegna, 24 - Tel. e Fax 0381 22733



PINOT NERO
VINIFICATO ROSATO - FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: pinot nero
COLORE: rosa brillante
PROFUMO: fine ed elegante
SAPORE: persistente
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12,0% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.
ABBINAMENTI: antipasti,
carni bianche e pesce.



BONARDA

OLTREPÒ PAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
V.F.Q.P.R.D.

VITIGNO: croatina
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: intenso e fruttato
SAPORE: confettura e frutti di bosco
GRADAZIONE ALCOLICA: 12-12,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C.
ABBINAMENTI: salumi,
primi piatti asciutti e arrostiti.



BARBERA
FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: barbera
COLORE: rosso rubino
PROFUMO: vinoso con sentore di frutti rossi
SAPORE: fresco e di buona acidità
GRADAZIONE ALCOLICA: 12-12,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C.
ABBINAMENTI: brasati, bolliti e carni grigliate.



CROATINA
FILTRATO DOLCE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: croatina
COLORE: rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: intenso e molto aromatico
SAPORE: dolce e gradevole
GRADAZIONE ALCOLICA: 6-6,5 % Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-14° C.
ABBINAMENTI: caldarroste e pasticceria secca.



MOSCATO
FILTRATO DOLCE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: moscato
COLORE: giallo dorato
PROFUMO: ampio e aromatico
SAPORE: fresco e dolce
GRADAZIONE ALCOLICA: 5-5,5% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.
ABBINAMENTI: pasticceria in genere.



PINOT NERO
FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: pinot nero
COLORE: leggermente ramato
PROFUMO: fine, elegante e persistente
SAPORE: fresco e morbido
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.
ABBINAMENTI: antipasti, risotti
e formaggi freschi.



RENANO
RIESLING FERMO

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: riesling renano
COLORE: giallo paglierino vivace
con riflessi verdognoli
PROFUMO: intenso, floreale e fruttato
SAPORE: fresco e deciso
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° C.
ABBINAMENTI: piatti importanti, formaggi
e piatti di pesce in genere.



RIESLING ITALICO
FRIZZANTE

PROVINCIA DI PAVIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

VITIGNO: riesling italico
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: fresco e di buona persistenza
SAPORE: asciutto e deciso
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5-12% Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C.
ABBINAMENTI: pesce e frittate.