



BONARDA	
Denominazione:	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Tipologia:	Rosso vivace.
Zona di produzione:	Piemonte.
Terreno:	Collinare calcareo.
Uve:	Bonarda al 100%
Raccolta:	Meta' Settembre
Alcol:	12,5% Vol.
Temperatura di servizio:	14°C - 16°C
Resa per ettaro:	80 quintali di uva
Bottiglie prodotte:	2500
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per sette giorni, svinatura, travasi, rifermentazione in autoclave, stabilizzazione a freddo, imbottigliamento.
Maturazione:	2 mesi in autoclave prima dell'imbottigliamento.
Affinamento:	1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.
Colore:	Rosso rubino.
Profumo:	Vinoso,erbaceo e pizzicante.
Sapore:	Vino leggermente vivace, Armonico con un finale piacevolmente amarognolo.
Abbinamento:	Vino che si puo' abinare a tutti i piatti della cucina tradizionale piemontese.
Conservazione:	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidita'.
Note:	Vino adatto al consumo nell'annata di produzione sopporta comunque qualche anno di invecchiamento.
Prezzo in enoteca:	9€