

## Piemonte Bonarda

**Vigneto:** Bonarda Piemontese

**Regione:** Piemonte

**Esposizione:** Ovest

**Terreno:** Arenario (calcare, argilla, sabbia)

**Altitudine:** da 200 a 350 mt

**Età media:** 15 anni

**Produzione:** 90q/ha

**Vendemmia:** a inizio ottobre. Uve raccolte a mano e messe in cassetta.

**Vinificazione:** fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni.

**Affinamento:** in tini di acciaio inox per 5 mesi.

**Conservazione e durata:** bottiglia coricata, almeno 2 anni.

**Profilo organolettico:** dal colore rosso rubino carico intenso. Profumo intenso e gradevole, sapore morbido, pieno, leggermente tannico, fresco con leggera vivacità.

**Temperatura di servizio:** 14°-16° C

**Grado alcolico:** 12.5%vol

**Abbinamenti:** ottimo in abbinamento con primi piatti in pasta ripiena, con secondi di carne e salumi. Ideale anche ad accompagnare formaggi a media e lunga stagionatura.

**Bottiglie/cartone:** 6 bottiglie

**Dimensioni cartone:** cm 23.5x34.5x20h

**Peso cartone:** 7.2 kg

**Max cartoni per pallet:** 55 o 66 cartoni

**Peso lordo pallet:** per 55 cartoni tot kg 417.5  
Per 66 cartoni tot kg 496.7

