

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

