

Piemonte D.O.C. Bonarda

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

SERMENTIS

Vigneto: Bonarda Piemontese

Regione: Piemonte

Esposizione: Ovest

Terreno: Arenario (calcare, argilla sabbia)

Altitudine: da 200 a 350 mt

Età media: 15 anni

Produzione: 90q/a

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°-15° 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: 7.2 kg

