

BONARDA COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE DOLCE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Bonarda Colli Piacentini Doc Frizzante
VITIGNO	Bonarda 100%
GRADAZIONE	8,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	55 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14°C
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l Champagnotta speciale
VIGNETI	Viticultura esclusivamente di collina. Altitudini da 220 a 350 metri slm con terreni di medio impasto formati da argille leggermente calcaree
TECNOLOGIA DI PRODUZIONE	Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18 °C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave che lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza

ANALISI SENSORIALE

COLORE	Rosso rubino brillante con una spuma rossa persistente che invoglia la beva
PROFUMO	Ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi
SAPORE	Piacevolmente dolce, fresco e giovane, persistente
ABBINAMENTI	Minestre, carni bianche e lesse, bolliti misti e pasticceria fresca

4VALLI

