

BONARDA COLLI PIACENTINI DOC FRIZZANTE

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	Bonarda Colli Piacentini Doc Frizzante
VITIGNO	Bonarda 100%
GRADAZIONE	11,5% vol
RESIDUO ZUCCHERINO	15 g/l
TEMPERATURA DI SERVIZIO	14-16°C
FORMATO BOTTIGLIA	0,75 l Bordoese
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. Inizia poi la rifermentazione in autoclave per ottenere un vino con un delicato petillant

ANALISI SENSORIALE

COLORE	Rosso rubino brillante con spuma persistente
PROFUMO	Ampio e fragrante con note di frutti di bosco e di viola
SAPORE	Fresco, giovane, fragrante e morbido, con note di lampone e ribes
ABBINAMENTI	Accompagna minestre, carni bianche e formaggi stagionati

