

BONARDA PIEMONTE DOC

Vino Rosso



Può essere vino da tutto pasto, ma si sposa ai secondi piatti preparati con salse delicate, ai formaggi freschi o di leggera stagionatura

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: situati nel Comune di Vignale Monferrato fanno da contorno alla struttura dell'azienda

VARIETÀ DELLE UVE: Bonarda 100%

CURA NELLA PREPARAZIONE: vinificazione in rosso, a cappello sommerso, con macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione del colore e dei tannini

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: vino piacevole per la sua notevole struttura e moderata acidità che si accompagna non solo alle carni rosse, ma anche ai piatti più delicati, ai formaggi freschi e mediamente stagionati

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: rosso rubino di buona intensità con riflessi granati

PROFUMO: intenso, di rosa, confetture, ribes e ciliegia

SAPORE: pieno, armonico, persistente

DATI TECNICI RELATIVI

TENORE ALCOLICO: 13% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: secco

MATURAZIONE: affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere messo sul mercato

TIPO BOTTIGLIA: bordolese verde antico

DURATA PREVISTA: 2/4 anni



SOCIETÀ AGRICOLA

CASCINA BERGANTINO, 10 - 15049 VIGNALE MONFERRATO (AL) ITALIA

+39.338.85.80.597 | levignedipie@gmail.com | www.levignedipie.it