

  
dal 1956 Produttori nel Roero

## Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

## Bonarda



**Vitigno:** Bonarda 100%.

**Posizione vigneti:** Canale d'Alba

**Terreno:** ricco di sabbie e argille calcaree

**Vendemmia:** inizio Ottobre

**Vinificazione:** Acciaio

**Formato:** 75 cl.

**Temperatura di degustazione:** 16/18°C

**Vinificazione:** la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 4-5 giorni. Successivamente il vino sosta in botti di acciaio, nelle quali avviene la malolattica.

Dopo la malolattica, la permanenza in botti di acciaio si protrae fino all'imbottigliamento.

**Profilo sensoriale:** rosso rubino chiaro vinoso e persistente pieno e armonico, con sentori di lampone e ciliegia.

Abbinamenti vino a tutto pasto.

