

BONARDA PIEMONTE DOC

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

Tipo di vino: *Vino rosso*

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 emerso, 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 accompagnano non solo sulle carni rosse, ma anche sui piatti più delicati, sui formaggi freschi e mediamente stagionati*

Colore: *rosso rubino di buona intensità con riflessi granati*

Profumo: *intenso, di rosa, confetture, ribes e ciliegia*

Sapore: *pieno, armonico, persistente*

Tenore alcol: *12.5% alc. / Vol.*

Zuccheri residui: *leggermente abboccato*

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

Tipo bottiglia: *bordolese verde antico*

Durata prevista: *4/6 anni*



Azienda Agricola Silva Luca
via Cà Bergantino, 10
15049 - Vignale Monferrato (AL)

P.IVA-C.F: 02011130065 -Mob: +39.335.49.16.31- www.bergantina.com