

PIEMONTE

Denominazione di Origine Controllata

BONARDA

Antico vino autoctono prefilosserico Piemontese che dopo un periodo di quasi oblio è stato “riscoperto” e sta ora rivivendo una sua seconda giovinezza grazie alla meritatissima notorietà che si è andato a conseguire.

Ottenuto esclusivamente raccogliendo i grappoli prodotti dalle viti di “Bonarda Piemontese” che sulle nostre colline raggiungono gradi di maturazione eccelsi.

Alla consueta raccolta manuale segue immediatamente la pigiatura soffice e il mosto viene avviato alla fermentazione in vasche a temperatura controllata non superiore a 18 °C.

La fermentazione dura mediamente 8-10 giorni, a cui segue la svinatura ed un periodo di riposo in vasca inox che ne permette la pulizia e l’illimpidimento.

A tarda primavera quando tutti i processi fermentativi sono completati ed il vino ha raggiunto le sue migliori caratteristiche si procede all’imbottigliamento e ancora si attendono alcune settimane per la sua completezza evolutiva.

L’aspetto è di un vino brillantissimo dal colore rosso intenso vivo, con una leggerissima sensazione di vivacità

I profumi complessi di fiori e frutti si confonderanno con note spezziate di erbe aromatiche

Il sapore giovane e intrigante, ma nel complesso intenso ed articolato darà a ciascuno di noi sensazioni personalissime e piacevoli.

Il nostro Bonarda ben si presta ad essere consumato giovane nell’annata di produzione, ma sicuramente sa premiare con una sorprendente evoluzione chi gli permetterà di raggiungere la maturità anche di alcuni anni, dimostrando di non avere nulla da invidiare a vini notoriamente da invecchiamento



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Bonarda 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino-Vigliano d'Asti</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/220 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12,50 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>Affinamento</i>	<i>vasca inox</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>Ultime due vendemmie</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Vino da tutto pasto, ideale con antipasti anche saporiti, minestre e pasta, pizza e primi piatti anche di carne.</i>

Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.

Servire a temperatura di cantina.