BONARDA

SECCO-FRIZZANTE

UVA: Bonarda (storica): Grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo (150-250 gr); Acino piccolo, rotondo, molto dolce, buccia pruinosa, spessa piuttosto coriacea, leggermente tannica, di colore nero.

GRADI: 12,0 % vol. 750

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche inox 4-5 gg, sia con lieviti indigeni che selezionati.

AFFINAMENTO: inox 4 mesi + 2 mesi in bottiglia

LONGEVITA': oltre 2,5 anni.

COLORE: rosso rubino intenso, sfumature violacee, cromatura integra; presa di spuma ottima; buona la base glicerica .

PROFUMO: pronunciato, evidente, tipico di ciliegia corniola; buona
la sensazione acida; buono l'equilibrio olfattivo del vino.

SAPORE: deciso e fruttato di lampone e ribes rosso; buona presa di spuma e il frizzantino; buona l'acidità totale e il ph; gusto secco,
leggermente tannico.

SENSAZIONI: vino da tutti i giorni: piacevole e gustoso, buona consistenza del frutto, facile la beva, buono il retrogusto dolce.

SERVIZIO: 12 - 14 °C (estate), 16 – 18 °C (inverno); bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso.

ABBINAMENTO: A tutto pasto predilige antipasti vari, paste e risotti gustosi, carni rosse anche grasse, brasate, stracotte, nonché costate,
cotolette e quanto della tradizione locale e del gusto personale

Via Madonna della Quercia, 116 - Ciriano, 29013 Carpaneto Piacentino PC.
info@cantinecampana.it - 0523 859448