CAMPANA
VINI PIACENTINI

BONARDA

SECCO FRIZZANTE DOC

UVA: 100% Croatina, localmante chiamata “Bonarda”. Grappolo picolo, piramidale, alato e conico. Acino piccolo, dolce e rotondo con buccia pruinosa; sottile ma consistente.

ALCOOL: 12% Vol.

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d’acciaio inox per 4-5 giorni, con lieviti indigeni e selezionati.

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei, cromatura intatta e perfetta presa di spuma.

PROFUMO: delicato con sensazioni di fragola e ciliegia, ottimo l’equilibrio dei composti.

SAPORE: rotondo e fruttato, buona sensazione di frizzantezza ed equilibrio del vino, finale pulito.

SENSAZIONI: avvolgente, fruttato, di facile beva e finale armonico.

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

ABBINAMENTO: a tutto pasto, eccellente con aperitivi , paste saporite e risotti, carni rosse e grasse.

cantinecampana
Cantine Campana
WEB
www.cantinecampana.it