

# BONARDA

## SECCO FRIZZANTE DOC



**UVA:** Bonarda

**GRADO:** 12% vol.

**IN VIGNA:**

**ALTITUDINE MEDIA:** 190 s.l.m.

**TERRENO:** calcareo-argilloso con presenza di fossili

**EPOCA DI VENDEMMIA:** metà Settembre

**IN CANTINA:** Dopo la diraspatura del grappolo, gli acini vengono spremuti delicatamente e trasportati nei fermentini dove bucce e mosto sosteranno per alcuni giorni durante i quali ha inizio la fermentazione alcolica. In seguito alla separazione dalle bucce, il mosto viene spostato in autoclave, dove, con il proseguimento della fermentazione alcolica, diventerà frizzante.

**NEL CALICE:** Rosso rubino con riflessi porpora, molto intenso e con una bella luminosità.

Profumo intenso e vivace di fiori rossi come rosa, papavero e viola mammola.

Piacevoli anche le note fruttate di ciliegia, prugna, amarena e lampone.

Al palato la vivacità e la freschezza si accompagnano con tannini gradevoli e una morbidezza vellutata, che rendono questo vino dinamico e di piacevole beva.

Accosta piacevolmente spalla cotta con torta frita, risotto con salsiccia, salame cotto con polenta frita, costine di maiale e spiedini alla griglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14°-15°C

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2017

**FORMATI PRODOTTI:** 0,75 lt

DANTE 45