



## Bonarda

### Vino Rosso Frizzante

Vino da tutto pasto. Accompagna bene anti pasti di salumi e pasta ripiena. Ottimo anche con bolliti misti di carne e formaggi a media stagionatura.

Bonarda:

**VITIGNO:** Croatina

**TERRENO:** argilloso limoso con marna calcarea sito intorno al 45° parallelo nord

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** guyot

**RACCOLTA:** manuale

**VINIFICAZIONE:** pigiadiraspatura con macerazione pellicolare e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio inox e successiva rifermentazione naturale in autoclave a 18°C con lieviti selezionati. Durante le lavorazioni il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità

**IMBOTTIGLIAMENTO:** sterile a freddo

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%vol

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi violacei, spuma compatta e persistente

**OLFATTO:** Fruttato, ricorda le more selvatiche e il lampone con una leggera nota speziata

**GUSTO:** fresco e avvolgente, sapido ed equilibrato con piacevole nota frizzante

**ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:** Frikadelle – Germania; Burritos di manzo – Messico

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 – 16°C

**CURIOSITÀ:** Vino ottenuto da uve biologiche, coltivate senza l'aiuto di sostanze chimiche e OGM. La vinificazione si esegue utilizzando solo prodotti ecologici selezionati e autorizzati dal regolamento europeo 203/2012