

Bonarda Frizzante



UVA: Bonarda

GRADO: 13% vol.

IN VIGNA:

ALTITUDINE MEDIA: 200 a.s.l.

TERRENO: calcareo – argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

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: Si presenta brillante, con un colore rosso rubino e leggeri riflessi porpora. La spuma compatta e cremosa offer al naso piacevoli note di ciliegia, mirtillo, mora, agrumi e viola mammola.

Ingrasso in bocca delicate, frizzante e leggermente sapido. Tannini morbidi e piacevoli, accompagnati da una buona freschezza ed un sottile retrogusto di fragoline di bosco. Si abbina piacevolmente con antipasti di salumi, anolini e passatelli in brodo, carne di pollo e maiale in padella, roast beef e vitello tonnato.

TEMPERATURA DI SEVIZIO: 14°-16°C

PRIMA VENDEMMIA: 2007

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt