



Bonarda

DOC Colli Piacentini

... il dolce carattere del Bonarda!

Tipologia frizzante amabile

Vitigni 100% croatina

Colore rosso rubino intenso

Profumo delicato e gradevole, sprigiona i caratteristici sentori di viola e ciliegia

Sapore gradevolmente amabile, pieno e persistente

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso a temperatura controllata con macerazione di 5 giorni, rifermentazione con metodo Charmat dai 2 ai 4 mesi

Gradazione alcolica 9,5 gradi e residuo zuccherino 45 gr./lt.

Abbinamenti consigliati salumi, crostate di frutta, fragole e caldarroste

Temperatura di servizio piacevole bevuto fresco a 9 – 11°C

Ph 3.20—RS 45.5 g/l—Total Acid 5.9 g/l—SO₂ 124 mg/l—Free SO₂ 32 mg/l

