




Piemonte DOC Bonarda

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

"Un piccolo borgo antico con poche case e una chiesetta. Rusina è la sartoria del paese: è giovane ma ha imparato presto a cucire le stoffe più belle, quelle per il vestito da sposa. Quanti vestiti ha già confezionato, e quanti veli hanno nascosto i capelli delle donne del borgo che sono passate col cuore in gola dall'emozione sotto la porta della chiesetta di San Roc. "Quando sarà il momento per me?" pensa Rusina, sognando chi la porterà all'altare."

Vitigno: Bonarda

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 9500 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 5/6 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 1,4 bar

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino vivo

Profumo: vinoso, fruttato e persistente

Sapore: pieno e armonico, con sentori di lampone e ciliegia

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto

Gradazione Alcolica: 12.5% vol

Durata: Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

