



BONARDA DOLCE

Denominazione: Colli Piacentini D.O.C. Bonarda Dolce

Regione: Emilia Romagna

Caratteristiche: Colore rosso rubino brillante di buona intensità, profumo ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi, sapore abboccato, fresco e giovane, persistente.

Gradazione: 8,5% vol.

Vitigno: 100% Bonarda

Vinificazione: Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per cinque giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave che lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

Abbinamenti
Gastronomici: Minestre e carni bianche.

Temperatura
di servizio: Temperatura di cantina (16°C.).

Distribuito: CHIARLI - Tel.059.3163311 Fax 059.313705
Email: italia@chiarli.it