



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