

Piemonte Bonarda DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



TERRENO: CALCAREO- MARNOSO
PERIODO DI VENDEMMIA: SETTEMBRE
INVECCHIAMENTO: 4 - 5 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 12.00% – 13.00%
ZUCCHERI: 3.00 – 4.00 g/l
ACIDITA': 60- 90 mg/l
SOLFOROSA: 50- 80 mg/l
CARATTERISTICA: VIVACE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Rosso rubino intenso.

Aroma: Fruttato dolce a volte con sentori di pepe nero.

Sapore: Sapore amabile, leggermente vivace o frizzante. Equilibrato e completo.

Temperatura di Servizio: 14-16 ° C.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

carne, indicato soprattutto per antipasti e pasta



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com