Bonarda secca
D.O.C.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Uve e percentuali: 90% Bonarda – 10% Barbera

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 90 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine settembre/inizio ottobre

Vinificazione Maturazione Affinamento: ottenuto dalla macerazione sulle bucce a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in autoclave. Due mesi dopo l'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Colore: rosso rubino dai riflessi violacei

Profumo: frutti di bosco, sentori di viola

Sapore: morbido, buona persistenza

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: salumi, carni rosse, formaggi

Az. Agricole Casamiglio - La Pioppa
Società Agricola S.S.
Localita' Casamiglio 222 Fornello - 29010 Ziano Piacentino (PC)
Telefono e fax: 0523 865845 -Web: www.lapioppavini.it