

BONARDA IMPERO



SCHEDA TECNICA

Denominazione	Bonarda Colli Piacentini Doc
Vitigni	Bonarda 100%
Gradazione	13,5% vol
Residuo zuccherino	13 g/l
Temperatura di servizio	18-20°C
Formato bottiglia	Bordolese Impero 0,75 l
Tecnologia di produzione	Raccolta manuale in cassette. Una parte delle uve viene raccolta tardivamente. Segue una pigiadiraspatura soffice e una macerazione a contatto con le bucce di breve durata a temperatura controllata (28-30°) con tre rimontaggi al giorno. Il vino viene poi affinato in barriques di rovere francese

ANALISI SENSORIALE

Colore	Rosso rubino carico, vivace e brillante
Profumo	Note di frutti rossi croccanti e sentori di legno tostato
Sapore	Agile, fresco, con buona spina acida, giustamente tannico
Abbinamenti	Primi piatti elaborati con sughi di carne o funghi, secondi piatti di carne, formaggi stagionati



BORGOFULVIA