

## PIEMONTE DOC BONARDA



**CURIOSITA':** Il grappolo è medio grande di forma piramidale, spargolo. Gli acini sono blu-nero. Il Bonarda nasce da un vecchio vitigno originario delle colline vicino a Torino introdotto nel nostro territorio fin dagli inizi del XIX secolo

**DENOMINAZIONE:** Piemonte Doc Bonarda

**VITIGNO:** 100% Bonarda piemontese

**VIGNETI:** Comune di Aramengo

**POTATURA:** a guyot tradizionale

**VENDEMMIA:** manuale, a fine settembre in bigoncia

**VINIFICAZIONE:** diraspigiatura e fermentazione con breve macerazione sulle bucce per circa 6-8 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Dopo alcuni travasi e fermentazione malolattica, il vino viene poi fatto rifermentare in autoclave la primavera successiva la vendemmia

**CARATTERISTICHE:**

- **COLORE:** rosso rubino intenso con spiccati riflessi violacei
- **PROFUMO:** vinoso, fruttato con sentori speziati
- **GUSTO:** brioso, elegante ed armonico con retrogusto persistente e fruttato

**ABBINAMENTI:** la sua vivacità permette di apprezzarlo anche fresco come aperitivo e con le “merende sinoire” con salumi e formaggi di media stagionatura oltre che essere un vino a tutto pasto