



since 1976

THE ITALIAN WINERY

BONARDA PIEMONTE DOC

Tipo di vino: Vino rosso

Collocazione dei vigneti: Situati nel Comune di Vignale Monferrato fanno da contorno alla struttura dell'azienda

Varietà delle uve: Bonarda 100%

Cura nella preparazione: Vinificazione in rosso, a cappello emerso, con macerazione prolungata sulle bucce al fine di massimizzare l'estrazione del colore e dei tannini

Abbinamento gastronomico: Vino piacevole per la sua notevole struttura e moderata acidità, che si accompagnano non solo sulle carni rosse, ma anche sui piatti più delicati, sui formaggi freschi e mediamente stagionati

Colore: rosso rubino di buona intensità con riflessi granati

Profumo: intenso, di rosa, confetture, ribes e ciliegia

Sapore: pieno, armonico, persistente

Tenore alcol: 12.5% alc. / Vol.

Zuccheri residui: leggermente abboccato

Maturazione: affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi prima di essere messo sul mercato

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 4/6 anni



The Italian Winery srl - www.theitalianwinery.eu

Operational headquarters: 42, via Circonvallazione – 27020 Gravellona Lomellina – PV – Italy

C.F./VAT code 02600030189 - R.E.A. PV-286771 - mob. +39.338.85.80.597 - tiw@theitalianwinery.eu - tiw@pec.theitalianwinery.eu

Registered office: 3, G. Marconi – 27029 Vigevano – PV – Italy