



Giorgi - Bonarda

Bonarda O.P. Doc frizzante

GRADAZIONE ALCOOLICA
12% VOL

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiadiraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori automatizzati con macerazione delle uve a 28° - 30° c. per 8 - 10 giorni. La fermentazione malolattica completamente svolta. L'affinamento è di 6 mesi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

GIUDIZIO ORGANOLETTICO:

VISIVE

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei e porpora.

OLFATTIVE

Intenso ed elegante con sentori fruttati di marasca, mandorla e di frutta fresca.

GUSTATIVE:

Asciutto, suadente, buona la persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18° c.

ACCOSTAMENTI

Salumi, primi piatti, brasati, stufati e formaggi a pasta dura.

