



Cantina di Casorzo
S.A.C.

PIEMONTE D.O.C. BONARDA

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Bonarda in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura, fermentazione a temperatura controllata, 6 giorni di macerazione.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a –5°C. Filtrazione finale prima dell’imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	13 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso rubino intenso.
PROFUMO	Frutta matura, evidenti sentori di frutti rossi, leggermente balsamico
SAPORE	Corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità bilanciata

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino “a tutto pasto” per eccellenza. Adatto specialmente a secondi piatti.