



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## **PIEMONTE D.O.C. BONARDA**

### SCHEMA TECNICA

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

### SCHEMA ORGANOLETTICA

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

### CONSIGLI

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