



BONARDA Piemonte Doc

VITIGNO: Bonarda 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VENDEMMIA: manuale, ultima decade di settembre.

ALLA VISTA: colore rosso granato intenso

ALL'OLFATTO: profumo ricorda la vinaccia fresca

AL GUSTO: amabile, leggermente vivace

NOTE

A Govone, come in buona parte della sinistra Tanaro, il vitigno Bonarda è storicamente molto diffuso.

In un recente passato, quando esistevano altri criteri produttivi, le viti di Bonarda erano piantate qua e là nelle vigne di Barbera. Questo per "ammorbidire" le spigolature del Barbera stesso. Da molti anni vinifichiamo il Bonarda come monovitigno ottenendo un vino di buon corpo, adatto ad accompagnare i piatti di ogni giorno, ma soprattutto salumi crudi e lardi speziati della tradizione contadina.

Servire a 14 – 16 C° per esaltarne le peculiarità e la piacevolezza.

