

---

COLLI PIACENTINI DOC BONARDA DOLCE

---



*Composizione Ampelografica:*  
100% Bonarda

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Guyot semplice.

*Resa uva :*  
70/90 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Dopo una pigiatura soffice e una macerazione a temperatura di 23°C per 5 giorni, il vino esaurisce la sua fermentazione lentamente a 18°C per mantenere inalterati i suoi aromi fruttati. Poi la rifermentazione in autoclave che lascia un residuo zuccherino che completa la sua fragranza.

*Colore:*  
Rosso rubino brillante di buona intensità.

*Sapore:*  
Abboccato, fresco e giovane, persistente.

*Profumo:*  
Ampio e fragrante con note di frutti rossi e maturi.

*Gradi alcolici:*  
8,5% vol

*Temperatura di servizio :*  
16°C

*Abbinamenti gastronomici :*  
Minestre e carni bianche.

*Bottiglia :*  
Champagnotta speciale 0,75 litri.