

Scheda Informativa

Colli Piacentini Denominazione di Origine Controllata

Area di produzione: Castel San Giovanni

Vigneti: Ottenuto con uve bonarda o croatina

Sistema di allevamento: Guyot

Notizie sul vitigno: Bonarda (100%)

Vinificazione: Tradizionale in rosso, la macerazione ha una durata all'incirca di 5-6 giorni durante i quali il vino acquisisce profumi e colori.

Affinamento: La fermentazione viene bloccata con l'uso del freddo per lasciare del residuo zuccherino. La bonarda frizzante, è infatti prodotta nella veste amabile.

Caratteristiche: E' un vino che esprime il potenziale varietale della bonarda. Si evidenziano infatti alla degustazione caratteristiche olfattive intense, tipiche della Bonarda, quali: piccoli frutti e sentori di viola.

Alcol: 12,5°

Prende in prestito il nome del nonno della nostra famiglia, grande amante della bellezza, dell'arte e dell'opera e dunque anche di un buon vino da sorseggiare ascoltandola.

Vino ottenuto da uve bonarda piemontese o croatina per almeno l'85%. Di colore rosso rubino intenso, sapore secco amabile, leggermente tannico, vivace. A seconda del sapore, si abbina con piatti regionali che spaziano dalle minestre, ai secondi di carne, ai dessert.

