



# TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## Piemonte Bonarda DOC

Vino raro piemontese, già noto alla fine del 1700, da sempre apprezzato per le particolari caratteristiche di morbidezza. Il vitigno è molto esigente in termini di clima e terreno e questo lo rende coltivabile con buoni risultati solo in zone particolarmente vocate.

**VINO:** Piemonte Bonarda DOC

**VITIGNO:** Bonarda Piemontese

**ZONA DI PRODUZIONE:** Piemonte, nel nord della provincia di Asti.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione per 4 giorni a 26°C.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in cemento.

**COLORE:** Rosso rubino.

**PROFUMO:** Vinoso, fruttato dolce con sentori speziati, pepe nero.

**SAPORE:** Asciutto, morbido, lievemente tannico con retrogusto dolcemente ammandorlato.

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** 1-3 anni

**ABBINAMENTI:** Predilige gli antipasti caldi e le zuppe oppure le paste ripiene come agnolotti, cappelletti e tortellini.

**MODALITÀ DI SERVIZIO:** Appena stappato in calici non molto ampi ad una temperatura di 18-20°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)