



terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Piemonte Bonarda DOC Frizzante

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 Frizzante

VITIGNO: Bonarda Piemontese

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

VINIFICAZIONE: Macerazione per 4 giorni a 26°C, compie la seconda fermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: 2 mesi sui lieviti.

COLORE: Rosso rubino brillante.

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

SAPORE: Brioso, asciutto, morbido, lievemente tannico con retro-gusto 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

www.terredeisanti.it