

PIEMONTE BONARDA D.O.C.



Il Bonarda detta però comunemente la Bonarda è in una fase di riscoperta, specialmente nella nostra zona.

Il vino Piemonte Bonarda DOC è una qualità presente nella zona già verso fine del 1700, secolo in cui iniziava a riscuotere successo e ad essere apprezzato per le sue particolari caratteristiche di sapore e morbidezza.

Durante il processo di vinificazione le uve vengono raccolte a mano verso la metà di Settembre, pigiate e diraspate immediatamente al loro arrivo in cantina in modo tradizionale. Il mosto rimane a macerare con le bucce per circa 8 giorni per poi finire la fermentazione da solo per permettere di avere profumo e aroma fresco. Imbottigliato in primavera.

Vitigno: Bonarda

Terreno: argilloso

Altitudine: 300 m slm

Coltivazione: Guyot

Gradazione: 12,5°-13,5°



Il colore rosso rubino abbastanza carico con riflessi violetti e il profumo molto fruttato dolce con sentori di frutti di bosco, ne fanno un vino di ottima qualità e molto deciso, eccellente da servire a tavola. Il particolare sapore ti conquisterà con le sue caratteristiche ben delineate: pieno e armonico, amabile e leggermente frizzante. il **Piemonte Bonarda** DOC soddisfa vari criteri di abbinamento: è ottimo per gli antipasti caldi e le zuppe, ma non disdegna i primi piatti come pasta ripiena di cui esalta il sapore. Ama i piatti gustosi, gli antipasti di carne, la fonduta, le carni rosse alla brace o al forno e i formaggi di buona stagionatura.

Va servito appena stappato preferibilmente in calici non molto grandi e la sua temperatura favorevole va dai 18 ai 20 gradi.



La Grisa
AZIENDA VINICOLA

Azienda Vinicola LA GRISA Sas di Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com