

# 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.



**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.

**Abbinamento:** ottimo con antipasti caldi e zuppe, pasta ripiena.

Va servito appena stappato preferibilmente in calici non molto grandi e la sua temperatura 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