



# PIEMONTE DOC BONARDA

Il Piemonte DOC Bonarda, detta però comunemente la Bonarda, è una qualità presente nella nostra zona già verso la fine del 1700. Vino morbido e brioso apprezzato per le sue particolari caratteristiche di sapidità minerale dovuta ai terreni di collina. Il Sig. Mario è il simpatico proprietario di uno dei prestigiosi lembi di terra votati alla coltivazione di questo esigente vitigno che la nostra famiglia lavora da alcuni anni dando un vino per noi simbolo di semplicità e quotidianità.

## IN VIGNA

### Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest.

**Varietà:** Bonarda

**Epoca di raccolta:** selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve generalmente alla seconda decade di settembre in base al livello di maturazione ottimale.

**Anno di impianto:** 2001, 1975

**Sistema di allevamento:** gujot

**Tipologia di terreno:** marne di sant'Agata, calcareo

**Resa ettaro:** 90 q/ha

## IN CANTINA

**Sistema di vinificazione:** diraspapigiatura a cui segue fermentazione a temperatura controllata per circa 6 giorni, svinatura e governo della fermentazione malolattica. Seguono gli opportuni travasi e il mantenimento del vino fino ad imbottigliamento in vasche inox.

**Affinamento:** non previsto

**Periodo di imbottigliamento:** primavera successiva alla vendemmia

**Affinamento in bottiglia:** non previsto

**Formati disponibili:** 0,75l

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vivida tonalità fra porpora e rubino. Sentori lievemente vinosi con un fruttato in cui la ciliegia è protagonista. Vino esuberante con un tannino morbido dove spiccano ricordi di more e frutti di bosco. Vino da bere giovane.

**Consigli per abbinamento:** si accompagna molto bene ad antipasti freddi, salumi, primi piatti e carni bianche e rosse.

**Temperatura di servizio:** 16°



Az. Agr. Alle Tre Colline  
di Carossa Franco  
Albugnano (AT), Italia

[www.alletrecolline.com](http://www.alletrecolline.com)  
[info@alletrecolline.com](mailto:info@alletrecolline.com)