



# CANTINA SAN GIORGIO

*Monferrato*



## PIEMONTE DOC BONARDA

Il vitigno Bonarda è tradizionalmente piemontese da non confondere con il parente stretto dello Oltrepò Pavese che è ricavato con uva Croatina (più amabile e frizzante).

**Vitigno**  
100% Bonarda.

**Terreno**  
Di medio impasto tendente all'argilloso con esposizione sud-est.

**Area di Produzione**  
Treville, Vignale Monferrato e Terruggia.

**Periodo di vendemmia**  
fine agosto / primi settembre.

**Vinificazione**  
Macerazione con le bucce per un breve periodo, da 5 - 7 giorni al fine di preservare le caratteristiche fruttate del vitigno. Vinificazione a temperatura controllata.

**Analisi Sensoriale**  
Colore rosso rubino intenso, al naso è fruttato dolce, con sentori speziati. Il sorso è gradevolmente amabile e leggermente tannico ed esprime freschezza e vivacità.

**Abbinamenti**  
Vino a tutto pasto, ottimo abbinamento con torte salate, agnolotti, salumi e formaggi mediamente stagionati.

**Temperatura di servizio**  
16 / 18 °C