



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



PIEMONTE DOC BONARDA

Die Bonarda Weinrebe ist Piemonttradition. Ganz anders als die des Bonarda aus dem nahen Oltrepò Pavese, durch liebeliche und prickelnde Croatina Trauben.

Rebsorten

100% Bonarda.

Boden

Tendenziell tonhaltiges Mischboden, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet

Treville, Vignale Monferrato und Terruggia.

Lesezeit

Ende August / Anfang September.

Vinifikation

Maischung mit den Schalen 5-7 Tage lang, um die Obsteigenheit der Rebe zu schützen. Vinifikation mit kontrollierten Temperatur.

Sinnesanalyse

Intensiv Rubinrot. Süßer und gewürziger Obstduft. Am Nippen ist er angenehm lieblich und leicht tanninhaltig. Frische und Lebhaftigkeit.

Passende Gerichte

Tischwein, Quiches, Agnolotti (mit Fleisch gefüllte Nudeltaschen), Salami und mittelgereifter Käse.

Diensttemperatur

16 / 18 °C.