



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato

PIEMONTE DOC BONARDA

Il vitigno Bonarda è tradizionalmente piemontese



Vitigno

100% Bonarda.

Terreno

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

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