

GIOBBE®

Azienda Agricola Selezione

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Bonarda

Bonarda è un nome che ricorda i lenti percorsi che i viticoltori compivano per raggiungere i filari. Un nome che predispone con simpatia alla degustazione di un vino petillant dal colore rubino intenso, dal profumo che fa venire alla mente un mondo di fiori e frutti e dal sapore pieno, importante, infinitamente piacevole.

TIPO DI VINO

– Vino rosso giovane e fruttato

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

– Comune di Montechiaro

GIACITURA E TIPO DI TERRENO

– Collina con terreni di medio impasto. Esposizione Sud-Est

VARIETÀ DI UVA

– Bonarda 100%

TENORE ALCOOL

– 12% - acidità: 5,5 gr/l

FERMENTAZIONE ED AFFINAMENTO

– Acciaio e vetro

TIPO DI BOTTIGLIA

– Bordolese spalla alta 0,75 L

IMBALLO

– Casse da n. 12 bottiglie

COLORE

– Rosso rubino intenso

PROFUMO

– Piacevole, fresco, avvolgente

SAPORE

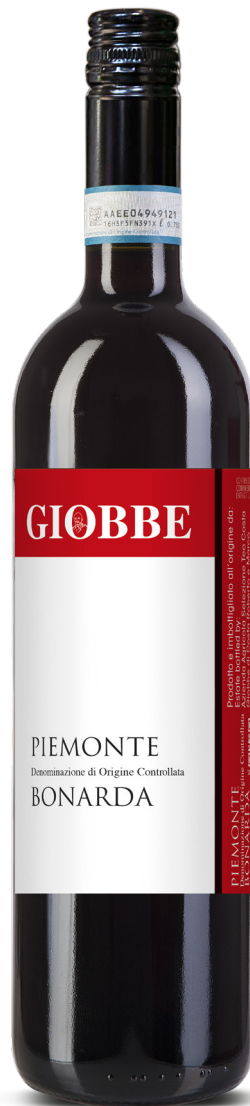
– Fresco, frizzante

EPOCA DI CONSUMO

– Esprime il meglio di sé nei primi 2-3 anni di vita

TEMPERATURA DI SERVIZIO

– 10 - 14°C



Castellinaldo d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12050 Via S. Servasio, 1 - Tel. +39 0173 213066 - Fax +39 0173 214004

www.teocosta.it - teocosta@teocosta.it