



Bonarda DOC Frizzante



Vitigno: Croatina

Periodo di maturazione: inizio settembre

Vinificazione: Diraspa-pigiatura e fermentazione termo-condizionata con macerazione in acciaio e successiva rifermentazione degli zuccheri residui. Affinamento in acciaio per 4 mesi sulle fecce. Imbottigliato nel febbraio successivo alla vendemmia.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Note di degustazione: Caratteristico vino rosso dalla spuma vivace, ricco in colore, struttura e profumo vinoso, con note di frutti rossi e ribes. Il gusto è fresco e delicato, di ottima beva.

Abbinamenti: Particolarmente piacevole e ideale per accompagnare salumi, ravioli di brasato, risotti e carni alla griglia

Temperatura di servizio: 15/18°C

Formato:



0,75 L

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;

email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it