

VINI DOLCI

BONARDA  
DOLCE  
FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**BONARDA DOLCE FRIZZANTE  
D.O.C. COLLI PIACENTINI**

**UVE**

Vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Bonarda allevate nei vigneti denominati Magnana e Pernice.

**VINIFICAZIONE**

Il pigiato è macerato con frequenti rimontaggi per alcuni giorni a bassa temperatura, in modo da rallentare la fermentazione ed estrarre le componenti coloranti. Quando si sono raggiunti circa 5 gradi alcolici, si arresta la fermentazione mediante refrigerazione. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla seconda fermentazione naturale. Il vino frizzante è stabilizzato, filtrato e imbottigliato con macchinari isobarici che permettono di conservare la frizzantatura ottenuta.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

9% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Dolce e morbido, è intenso, leggermente tannico e fruttato.

**ACCOSTAMENTI**

Ottimo con la pasticceria secca e le crostate di frutta. Da provare con le fragole in macedonia o su crostata.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18° C



MARIA  
POGGI AZZALI  
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

