

VINI ROSSI FRIZZANTI

BONARDA
FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



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

UVE

Il vino è ottenuto da uve Bonarda allevate nei vigneti Magnana e Pernice.

VINIFICAZIONE

Il pigiato è macerato per circa sei giorni. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla seconda fermentazione naturale della cuvée composta dalla base secca e da una percentuale di mosto delle stesse uve.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso, il suo profumo fruttato, il sapore morbido, pieno e persistente.

ACCOSTAMENTI

Si abbina bene alle minestre, ai secondi di carne, ai formaggi stagionati.

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

