



La Versa

BONARDA

DENOMINAZIONE

Bonarda dell' O.P. DOP
frizzante

UVE

Croatina

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono poste in serbatoi di acciaio dove viene condotta la macerazione per 6/8 giorni ad una temperatura massima di 25°C al fine di preservare la componente fruttata. Il vino ottenuto presenta un residuo di zuccheri naturali essenziali per la successiva rifermentazione che gli conferisce fragranza e il tipico carattere pétillant.

CARATTERISTICHE

Colore Rosso rubino vivo. Profumo intenso, fragrante di freschi frutti rossi, di marmosca e a seguire ricordi di fragoline di bosco e mirtili. Pieno, di buona struttura con una tipica trama tannica, morbido e esaltante nel retrogusto di frutta matura. Fragrante di stile persuasivo.

ABBINAMENTI

Vino molto versatile adatto alla convivialità ottimo accompagnatore di salumi, risotti classici, ragù, volatili grassi.

SERVIZIO

14-16° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 13 %

