

# Bonarda Dolce



CIVARDI RACEMUS



<b>Tipologia</b>	COLLI PIACENTINI Rosso frizzante DOC
<b>Zona di produzione</b>	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
<b>Uve</b>	Croatina 100%
<b>Resa in vigna</b>	110 quintali/ha
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve e macerazione con frequenti rimontaggi per alcuni giorni a bassa temperatura, in modo da rallentare la fermentazione. Raggiunto il grado alcolico desiderato si arresta la fermentazione mediante refrigerazione. La frizzantatura è ottenuta in autoclave grazie alla rifermentazione naturale. Il vino frizzante è stabilizzato, filtrato e imbottigliato con macchinari isobarici che permettono di conservare la frizzantatura ottenuta.
<b>Annata</b>	2015
<b>Aspetto visivo</b>	<b>Caratteristiche organolettiche</b> Rosso porpora intenso con sfumature violacei, vivace con spuma briosa.
<b>Aspetto olfattivo</b>	Profumi intenso tipico del vitigno, vinoso, con riferimenti fruttati e floreali leggeri.
<b>Aspetto gustativo</b>	Decisamente dolce, leggermente tannico e unico nella sua espressione rosso frizzante dolce.
<b>Accostamenti</b>	Si abbina a crostate, frutti di bosco, dolci al cioccolato, torte agli amaretti, alle castagne. Tipico è l'utilizzo di questo vino, servito fresco, in abbinamento alla macedonia di pesche selvatiche.
<b>Gradazione alcolica</b>	7% vol.
<b>Servire a</b>	12° C
<b>Residuo Zuccherino</b>	93,60 g/l
	Disponibile in bottiglie 0,75 l € 3,70

## curiosità

In passato la Barbera era considerato un vino "rustico", ma con il tempo ha accresciuto la sua fama anche grazie a produttori lungimiranti e tenaci che hanno saputo creare sia ottimi vini di pronta beva come il nostro Barbera Frizzante, sia vini di media longevità e buona struttura che resistono al tempo e si evolvono con l'affinamento come la nostra versione di Barbera ferma.