

Bonarda Dolce



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	COLLI PIACENTINI Rosso frizzante DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Croatina 100%
Resa in vigna	110 quintali/ha
Vinificazione	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.
Annata	2015
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Rosso porpora intenso con sfumature violacee, vivace con spuma briosa.
Aspetto olfattivo	Profumi intenso tipico del vitigno, vinoso, con riferimenti fruttati e floreali leggeri.
Aspetto gustativo	Decisamente dolce, leggermente tannico e unico nella sua espressione rosso frizzante dolce.
Accostamenti	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.
Gradazione alcolica	7% vol.
Servire a	12° C
Residuo Zuccherino	93,60 g/l Disponibile in bottiglie 0,75 l

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.