

# 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	<b>Caratteristiche organolettiche</b> Rosso porpora intenso con sfumature violacei, 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.