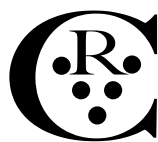


# Bonarda Fermo



CIVARDI RACEMUS



## Dati tecnici

Tipologia	COLLI PIACENTINI Rosso fermo DOC
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Bonarda Piacentina 100%
Resa in vigna	90 quintali/ha
Vinificazione	Vinificazione in rosso con macerazione variabile dai 4 agli 8 giorni. Dopo un breve affinamento in cemento di alcuni mesi viene imbottigliato previa stabilizzazione tartarica e del colore a freddo.
Annata	2017

## Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo	Rosso granato intenso e consistente.
Aspetto olfattivo	Sentori caratteristici, gradevolmente vinoso e intenso.
Aspetto gustativo	Secco, piacevolmente tannico e abbastanza caldo.
Accostamenti	Abbinamento ideale sono con i tradizionali secondi piatti della tradizione piacentina come la coppa di maiale arrosto o la picula ad caval con la polenta, ma anche con primi saporiti.
Gradazione alcolica	14,5% vol.
Servire a	16-18° C
Residuo Zuccherino	< 2,0 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.