



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



BONARDA SECCA

D.O.C. COLLI PIACENTINI BONARDA

Zona di produzione:

Località Ziano Piacentino

Uva:

Bonarda (100%)

Raccolta:

manuale, fine di settembre, primi di ottobre

Fermentazione:

a temperatura controllata con macerazione media e frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione equilibrata degli antociani e dei tannini della buccia

Vinificazione:

dopo la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce, il vino subisce travasi di pulizia prima di passare alla fase di affinamento

Affinamento:

prima in autoclave, a seguito della presa di spuma e poi in bottiglia

Colore:

rosso rubino intenso

Bouquet:

profumo fine, fruttato con sentori di frutta rossa (lampone, mora, ciliegia)

Gusto:

vino caldo, fresco, morbido, leggermente tannico, sapido

Vendemmia: 2013

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

FRATELLI PIACENTINI DI PIACENTINI VALENTINO & C. SNC

via strada vecchia 9b | 29010 ziano piacentino | piacenza | telefono 0523 86 32 59 | fax 0523 84 70 21 | web fratellipiacentini.com | email info@fratellipiacentini.com | p.iva 00747470334