



PIEMONTE DOC BONARDA“ La Battistina”

COMUNE: Castelnuovo Don Bosco

VARIETA': 100% Bonarda

ALTITUDINE: 300 m s.l.m.

TERRENO: A ph sub-acido fortemente argilloso - ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

RESA PER ETTARO: 70 q

ALLEVAMENTO: In controspalliera con potatura a Guyot

VENDEMMIA: Manuale

VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale.
1°fermentazione in acciaio a bassa temperatura, fermentazione malolattica svolta al 100 %.
Vivacità ottenuta mediante rifermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: In acciaio fino a marzo e 1 mese in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Buon compagno di tutto pasto, si abbina egregiamente ad ogni tipo di salume.

Vino da consumarsi giovane.

