

BONARDA PIEMONTE "SINÈ"



Colore

Rosso rubino intenso e franco.

Profumo

Vivace, vinoso. Profumi floreali e sentore di mandorla amara.

Gusto

Pieno e franco con lieve e piacevole ammandorlato; sapido e fresco.

Abbinamenti

Arrosti di carni bianche e rosse, cacciagione, maiale alla griglia.

Come servire

Temperatura di servizio 18°. Va consumato entro due anni dalla vendemmia.

Conservazione

Bottiglie coricate in luogo fresco al riparo dalla luce del sole.

Lavorazione

Vinificazione e conservato in acciaio. Presa di spuma con fermentazione in autoclave.

Vitigni

Bonarda.