

Piemonte DOC Bonarda Antavaña



Informazioni di base

Vitigno: Bonarda 100%
Zona di produzione: Roero
Colore: rosso
Tipologia: vivace
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 12,5% vol.
Numero di bottiglie prodotte: 6.666



Vigna

Terreno: sabbio-argilloso
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2004
Data della vendemmia: fine settembre
Tipo di vendemmia: manuale
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: diraspapigiatura e fermentazione a cappello sommerso
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: in acciaio e seconda rifermentazione in autoclave
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Bonarda 100%
Growing area: Roero
Color: red
Type: gently fizzy
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 12.5% vol.
Number of bottles produced: 6.666



Vineyard

Soil: sandy clay
Exposure: south-west
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2004
Date of harvest: end of September
Type of harvest: hand-picked
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: de-stemming and submerged cap fermentation
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in steel tanks followed by a second fermentation in pressure-resistant tanks
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino con sfumature violacee.
Profumo: al naso spiccano prugne blu e mirtillo.
Gusto: avvolgente in bocca seppur sorretta da una croccante vena acido tannica.
Abbinamenti: salumi, primi piatti con sughi di carne e verdure, arrostiti di maiale, formaggi di media stagionatura. Ottimo a tutto pasto. Molto interessante è l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese.

Colour: ruby-red with violet highlights.
Nose: attractive notes of damson plum and blueberry.
Palate: enveloping, while underpinned with a crisp vein of tannin.
Pairings: *charcuterie*, first courses with meat sauces and vegetables, pork roast, medium-aged cheese. Excellent at any meal. Especially delicious with a typical Piedmontese *fritto misto*.

