

# La Rovannina

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BONARDA FRIZZANTE

Frizzante ed amabile il nostro Piemonte Bonarda completa la nostra gamma di vini rossi, è un vino di una finezza eccelsa

Vitigno: Croatina 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Frizzante, amabile

Colore: Rosso vivace intenso

Profumo: Ampii sentori di frutta rossa con note talvolta speziate

Gusto: Morbido, con un corpo ben strutturato e armonico grazie alla sua adeguata ma non eccessiva acidità che lo rende fresco, vivace

Temperatura: Servire a 14-16°C

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. Max. 24/25

Malo-lattica: No

Fermentazione: Una seconda fermentazione, che dura circa 40 giorni, avviene in autoclave per dare al vino la sua vivacità.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Antipasti salumi e formaggi non troppo stagionati, piatti di carne bianca e rossa non elaborati.

