



## Antica Cascina dei Conti di Roero



### Piemonte Doc Bonarda

È una piccola produzione, neanche 4 mila bottiglie, con le uve che raccogliamo nei vigneti di Cascina Valmenera, detta anche da noi “la nostra scalinata verso il cielo”: i filari sono disposti in un anfiteatro che pare salire in cielo. Hanno un’esposizione a sud e sono impiantati da noi. Vino senza pensieri, leggermente vivace, da bere giovane e in estate deve essere servito bello fresco.

Vitigno: 100% Bonarda

Esposizione: sud

Terreno: marne sabbiose

Bottiglie: 4.000

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg. Metà settembre

Vinificazione: fermentazione veloce

Affinamento: in acciaio per 6 mesi

Quadro aromatico: rosso brillante; bouquet di frutta fresca con note di lampone e ribes, ciliegia e amarena; fresco, gradevolmente brioso, pétillant

Temperatura di servizio: 12-14 °C (ma in estate anche più fresca)

Abbinamenti con il cibo: salumi e formaggi freschi, salse leggere, verdure, bagna cauda, bourguignonne

Il nostro consiglio: bollito piemontese con salse

Il momento migliore per berlo: lunch o una «merenda sinoira» in giardino d’estate