



Antica Cascina dei Conti di Roero



PIEMONTE DOC 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