

Piemonte DOC Bonarda

SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE:

Denominazione	Piemonte DOC Bonarda
Vitigno	100% Bonarda
Zona di produzione	Piemonte, Italia
Classificazione	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Gradazione alcolica	tra 12% e 13% vol.



COLORE

Il Piemonte Bonarda DOC si presenta con un colore rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei che suggeriscono la sua vivacità e la sua freschezza.

PROFUMO

Al naso, il vino offre un bouquet aromatico e fruttato, dominato da note di frutti rossi come ciliegia e lampone, insieme a sentori di mora e prugna. In alcune versioni più complesse possono emergere anche leggere sfumature di spezie dolci e accenni erbacei.

SAPORE

In bocca, il Piemonte Bonarda DOC è caratterizzato da una piacevole morbidezza e da un corpo medio-leggero. I tannini sono rotondi e ben integrati, mentre l'acidità vivace dona freschezza al sorso. Al palato emergono sapori fruttati che richiamano

le note olfattive, con un finale ammandorlato leggermente amarognolo che arricchisce la bevuta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di tra i 14° e i 16°C, ideale per esaltarne la freschezza e la vivacità. Per apprezzarne appieno i profumi e la piacevolezza, si consiglia l'uso di calici a tulipano.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Piemonte Bonarda DOC si presta a numerosi abbinamenti, grazie alla sua versatilità. È perfetto per accompagnare antipasti di salumi e formaggi, primi piatti come pasta al ragù, lasagne, risotti e piatti a base di carne bianca. Ottimo anche con piatti tipici piemontesi, come agnolotti e bagna cauda, e con portate rustiche come polenta, salsicce e carni alla griglia.