



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Bonarda Piemonte DOC

"La Gavardina"

denominazione di origine controllata



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI

Bonarda incantevole per il suo rubino carico, le sue doti di gioventù, e la sua schiuma briosa. Al naso è particolarmente vinoso, ampio e persistente. Il sapore, in cui ben si armonizzano la leggera tendenza all'amabile con le altre sensazioni, è pieno ed armonico. Si coglie su tutto la fragola, il lampone, la ciliegia e la pesca. Ottimo per una "merenda sinoira" con gli amici.

Si abbina con bollito misto, pasta con sughi di pomodoro, tagliere di salumi e formaggi misti, zampone

Il nome deriva dal genovese "gabanin-a" cioè piccolo gabbano (piccola tunica), è la casacca indossata dal fantino durante la Corsa del Palio

Vitigno Bonarda

Vigneti Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione: 5/6 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 1,4 bar

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso vivo

Profumo: vinoso, fruttato e persistente

Sapore: pieno e armonico, con sentori di lampone e ciliegia

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto, ideale con salumi e formaggi

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Durata Ottimo nei 2anni successivi alla vendemmia

