



VINI MACCAGNO

PIEMONTE BONARDA D.O.C.



Descrizione generale:

La bonarda (fino in epoca recente anche detta “bonarda piemontese” o “bonarda novarese”) è un vitigno a bacca rossa, con grappolo di dimensioni grande o medio-grande, piramidale, con due-tre ali, mediamente spargolo (talora più compatto); peduncolo di media lunghezza verde, sfumato di rosa scuro. Viene riconosciuta in maniera univoca solo negli ambiti più tecnici (ampelografi, enologi, viticoltori); infatti, fino ad un’epoca molto recente la bonarda era confusa con il vitigno uva rara (era usato come sinonimo di bonarda e viceversa), mentre è stato dimostrato che sono due varietà geneticamente diverse. E’ diffusa in Piemonte (Monferrato e Chierese perlopiù, ma è molto diffusa in più parti della regione) e sporadicamente, in tutto il nord Italia, trovandosi anche in Lombardia ed in Emilia Romagna. Il vitigno piemontese bonarda (che entra a far parte di diverse D.O.C. piemontesi) non ha nulla a che fare con il vino D.O.C. bonarda dell’Oltrepò Pavese che è fatto con la Croatina. Questo causa molta confusione perché si confonde il vino Bonarda (Oltrepò) con il vino di bonarda (piemontese) in purezza (ad esempio il Piemonte Doc-bonarda).





VINIMACCAGNO

PIEMONTE BONARDA D.O.C.



Denominazione: Piemonte Bonarda D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Vitigno: Bonarda piemontese.

Zona di produzione: Piemonte, nel nord della provincia di Asti.

Affinamento: non previsto.

Colore: Rosso rubino.

Profumo: Vinoso, fruttato dolce con sentori speziati, pepe nero.

Sapore: Asciutto, morbido, lievemente tannico con retrogusto dolce ammandorlato.

Epoca migliore per il consumo: 1-3 anni.

Abbinamenti gastronomici: Predilige gli antipasti caldi e le zuppe oppure le paste ripiene come agnolotti, cappelletti e tortellini. Ottimo anche con carni bianche, arrosti e cacciagione.

Temperatura di servizio: Appena stappato in calici non molto ampi a una temperatura di 18-20 °C.

Gradazione: 12,5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Piemonte Bonarda D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Colore rosso intenso con riflessi aranciati, con profumo che ricorda il sapore di mandorla. Sapore fresco, sapido e pieno. Da bere giovane, accompagna carni bianche, arrosti e cacciagione. Servire a temperatura ambiente, Stappare un'ora prima di servire.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.
Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.
Prodotto in Italia.

75 cl e 12,5% vol.