

PIEMONTE D.O.C. BONARDA

Uve provenienti dal vigneto della cascina vendemmate a fine settembre.

Esposizione: Sud - sud/ovest.

Vitigno: 100% Bonarda.

Terreno: Calcareo sabbioso argilloso.

Vinificazione: Macerazione tradizionale con cappello galleggiante per 8-9 giorni.

Affinamento in acciaio inox. Imbottigliamento.

Affinamento: 12 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: colore rosso rubino, al naso è vinoso e fruttato con sentori speziati, pepe nero. In bocca è asciutto morbido lievemente tannico con retro gusto leggermente ammandorlato e vivace.

Vita media del vino: 6/8 anni.

Alcol: 13,5% - 14%Vol

Temperatura di servizio: 14°-16°C.

Abbinamenti: accompagna molto bene antipasti caldi e zuppe, anche agnolotti, tortellini.

PIEMONTE D.O.C. BONARDA

Exposure: South - south/west.

Grapevine: 100% Bonarda.

Soil Type: calcareous marl characterised by sand and clay.

Vinification: ruby red color, the nose is vinous and fruity with hints of spice, black pepper. The taste is dry, soft, slightly tannic with a slightly almond aftertaste and lively.

Ageing: 12 months in bottle.

Tasting Notes: It has a ruby red colour with purple hues, red fruit-forward and jammy bouquet with light floral overtones. Fresh, well-balanced and lingering taste.

Longevity: 6/8 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14%Vol

Serving Temperature: 14°- 16°C.

Food Pairings: goes well hot appetizers and soups, even ravioli, tortellini.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F.lli Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it