

Bonarda DOC Mordenti

La linea Mordenti di frizzanti naturali dei Colli Piacentini riprende il nome che nel Medioevo definiva i vini frizzanti, diretti discendenti dell' aigleucos di epoca romana, elaborato per fermentazione naturale dei mosti in anfore sigillate.

Colli Piacentini DOC Bonarda Mordenti

Sui colli piacentini, così come in Oltrepò, bonarda è sinonimo di croatina, un vitigno autoctono della prima fascia collinare oltrepadana, già rinomato nel Medioevo.

Le uve:	100% croatina.
Il vigneto	vigne allevate a Guyot e a cordone speronato sulle colline piacentine presso Castell'Arquato
La vinificazione:	Uve raccolte a mano e vinificate "in rosso" con 48 ore di macerazione; prima fermentazione a bassa temperatura; leggera presa di spuma in autoclave.
Il vino:	spuma rossa cremosa; colore porpora lucido; ampio profumo di mora matura e di ciliegia; sapore decisamente amabile, frizzante, pulito, intensamente fruttato
Dati analitici:	alcol 9,5%; acidità totale 6,0 g/l; zuccheri 45g/l; estratto 24 g /l
Abbinamento:	per tutto pasto, in particolare per le preparazioni gastronomiche moderatamente dolci
Temperatura di servizio:	14°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921