



BONZANO



BRUNO BONZANO

BARBERA DEL MONFERRATO
SUPERIORE DOCG
CRU VIGNA MANDOLETTA
2017

INFORMAZIONI GENERALI

Azienda: Mandoletta SSA

Area di produzione: Monferrato, vigne Mandoletta

Vitigno: barbera

Sistema di potatura: Guyot

Densità: 4000 ceppi per ha

Epoca di vendemmia: settembre

Vendemmia: manuale in cassetta

Resa media uva per ha: 60 qli/ha

Sistema di vinificazione: macerazione sulle bucce

Periodo e sistema di affinamento: 24 mesi in barrique e tonneau

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rubino intenso

Olfatto: aromi di frutta rossa e spezie dolci

Degustazione: al sorso è morbido, con buona freschezza e persistenza

Temperatura e modalità di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: ottimo con i brasati di carne e i formaggi evoluti

Mandoletta SSA

S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8 - 15030 Coniolo (AL) Italy - +39 337 1250397 - info@bonzanovini.it

www.bonzanovini.it