



BONZANO



HOSTERIA

MONFERRATO ROSSO DOC

INFORMAZIONI GENERALI

Azienda: Mandoletta SSA

Area di produzione: Monferrato, vigne Mandoletta.

Vitigno: pinot nero, barbera

Sistema di potatura: Guyot

Densità: 4000 ceppi per ha

Epoca di vendemmia: settembre

Vendemmia: manuale in cassetta

Resa media uva pinot nero per ha: 65 qli/ha

Resa media uva barbera per ha: 70 qli/ha

Sistema di vinificazione: macerazione sulle bucce
per un breve periodo

Periodo e sistema di affinamento: 5 mesi in vasca d'acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rubino.

Olfatto: naso floreale, elegante e immediato.

Degustazione: palato armonico e fresco. Ottima bevibilità.

Temperatura e modalità di servizio: 14-16 °c

Abbinamento: indicato a tutto pasto, si presta come vino da
merenda in abbinamento agli affettati e ai formaggi.

Mandoletta SSA

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

www.bonzanovini.it