

# PIEMONTE DOC BONARDA

## 2020

<b>Varietà</b>	Bonarda
<b>Area di produzione</b>	Aree collinari di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da Sud a Sud-Ovest
<b>Composizione del suolo</b>	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
<b>Piante/Ettaro</b>	4.500/5.000 Piante/Ha
<b>Resa/Ettaro</b>	Max 10.000 Kg/Ha
<b>Coltivazione</b>	Tradizionale con potatura alla Guyot
<b>Vinificazione</b>	Il processo di fermentazione segue la tradizione e le fasi della vinificazione avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente segue una rapida fermentazione malolattica, prima dell'affinamento ed imbottigliamento
<b>Invecchiamento</b>	Almeno 4 mesi in vasche d'acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia
<b>Tenore Alcolico</b>	13.0 %
<b>Acidità</b>	5 parti per mille
<b>Note di Degustazione</b>	COLORE: Rosso rubino intenso con spuma vivace BOUQUET: Caratteristico, con sentori di frutta matura SAPORE: Leggermente amabile e dal tannino equilibrato, fresco sul finale



DOGLIANI  
IL GENERALE  
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA