

SASSONERO^{DEL NURE}

BONARDA FRIZZANTE D.O.C.

Composizione Ampelografica: Bonarda 100%.

Natura del Terreno: Limo-argillosa.

Esposizione: Sud - Est.

Sesti di impianto: 4000 Piante/Ha.

Gestione della vite: Guyot.

Temperatura di servizio: 13-15° C.

Gradi alcolici: 12,5% vol.

Bottiglia: Borgognotta Speciale 0,75 litri.

Resa uva: 70 Q.li/Ha.

Tecnologia di produzione: Dopo una pigiadiraspatura delicata, la macerazione viene svolta in contenitori di acciaio. Il contatto con le bucce ha una durata di circa quattro, cinque giorni, ad una temperatura controllata di 27-30° C. Nel corso della macerazione vengono eseguiti rimontaggi e folature manuali. Dopo la svinatura, il vino sosta in vasche di acciaio per un breve affinamento sulle sue fecce. La seconda fermentazione viene svolta in autoclave secondo il metodo Charmat.

Caratteristiche organolettiche: Il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso sentori di frutta rossa e leggerissima speziatura. Al palato, le diverse componenti appaiono equilibrate tra di loro, con tannini avvolgenti e acidità a sostenere la beva. Buona persistenza gustativa.



SASSONERO^{DEL NURE}

BONARDA FRIZZANTE D.O.C.



PALLETIZZAZIONE

Bottle Type: Borgognotta Speciale

Bottles x Box: 6

Box Sizes: 18x27x30 cm

Box Weight: 8,5 kg

Box x Level: 16

Levels x Pallet: 5

Pallet Sizes: 80x120x165 cm

Pallet Weight: 700 kg