



Nonno Nando *collina torinese d.o.c. bonarda secco fermo*

La Bonarda piemontese o « Bonarda di Chieri », è un u'va tipica del nostro territorio. Produce un vino dalle note fruttate evidenti, con una leggera speziatura tipica del vitigno. Negli anni ha saputo guadagnare molti estimatori per la sua versatilità a tavola, sia con la tipologia ferma, più classica, che con la tipologia vivace, dove trova un abbinamento ideale con carni e salumi.

vitigno	100% Bonarda
provenienza	Collina Torinese
vinificazione	diraspatura e pigiatura soffice fermentazione a temperatura controllata
affinamento	breve in bottiglia

CARATTERISTICHE

colore	rosso porpora intenso
profumo	frutti rossi, spezie
sapore	vivace, fresco, con aroma di mandorla
abbinamenti	cucina piemontese, salumi, riso carni bianche

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	12,5% vol.
acidità tot.	5g /L
Zuccheri	3g/L

bottiglia	bordolese 0,75
imballo	scatole da 6 -12 bottiglie



CLASSICI