



VILLA ROSA

VILLA ROSA

COLLI PIACENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Bonarda

DOLCE

Tipologia: Bonarda dolce frizzante

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Croatina al 100%

Coltivazione della vite: A Guyot lungo

Terreno: Calcereo argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 8% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 3/4 giorni

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 4 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Rosso rubino carico con sfumature purpuree

Olfatto: Profumo fruttato con piacevoli sentori di confettura

Gusto: Rotondo, dolce pieno con piacevole nota acidula

Abbinamenti consigliati: Minestre, crostate di frutta, fragole e pasticceria

Temperatura di servizio: 16 °C