



VILLA ROSA

VILLA ROSA

COLLI PIACENTINI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Bonarda

SECCO

Tipologia: Bonarda secco frizzante

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

Vitigno: Croatina al 100%

Coltivazione della vite: A Guyot

Terreno: Calcareao argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia meccanica

Gradazione Alcolica: 12% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura delle uve e fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati in vasche di acciaio Inox (fermentini) per 4/5 Giorni

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 5 mesi circa - rifermentazione in autoclave a 18°

Colore: Rosso rubino carico

Olfatto: Profumo fruttato, con note di ciliegia e spezie

Gusto: Ricco pieno con buon tannino

Abbinamenti consigliati: Ottimo con salumi, tortelli e carni brasate

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C