



**CANTINE
MONFERRINI**



PIEMONTE D.O.C. BONARDA

Il Bonarda piemontese è un vino prodotto da uve coltivate nelle terre dell'alto Astigiano, dove evoca la sua maggiore espressione, in termini di struttura, freschezza con un perlage morbido e delicato.

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Vinoso e particolarmente fresco

SAPORE

Leggermente tannico ma allo stesso tempo morbido, con una nota vivace di freschezza che lo contraddistingue

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Predilige antipasti caldi, risotti alla piemontese e carni alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18° - 20°C

DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 12,50 – 13,00 % vol
Durata del vino: 2 – 3 anni.

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 - www.cantinemonferrini.it - info@cantinemonferrini.it