

Rocarubina

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Bonarda

Vitigno Bonarda piemontese 100%
Terreno Sabbioso mediamente calcareo
Esposizione/Altitudine Est, Sud-Est da 200 a 350 m s.l.m.
Allevamento Guyot
Densità dell'impianto/Resa per ha 4.500 viti /80 ql
Vendemmia Manuale in cassette
Vinificazione Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 6 giorni
Maturazione In tini di acciaio
Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei in gioventù
Profumo Vinoso e profondo, di frutti rossi. Particolarmente spiccati sono i cosiddetti aromi secondari di fermentazione
Gusto Corposo e morbido, vivace, di buona persistenza al palato con un finale leggermente tannico
Degustazione 14-16°C
Abbinamenti Antipasti di carne, primi con pasta ripiena, secondi leggeri. Perfetto con salumi
Gradazione alcolica 13% Vol
Bottiglie annue 10.000-12.000
Longevità/Conservazione 2-3 anni/14-15°C

Variety Bonarda piemontese 100%
Soil Sandy, moderately calcareous
Exposure/Altitude East, South-East from 200 to 250 m a.s.l.
Training system Guyot
Density per ha/Yield 4.500 vines/8 tons
Harvest Manual picking in crates
Winemaking Traditional fermentation with skin contact for 6 days
Aging In steel vats
Colour Intense ruby red with violet reflections in youth
Bouquet Vinous and deep, of red fruits. The so-called secondary fermenting aromas are particularly marked
Taste Full-bodied and soft, lively, good persistence on the palate with a slightly tannic finish
Tasting 14-16°C
Pairing Suggested with filled pasta, meat dishes. Perfect whit salami
Alcohol 13% vol
Bottles per year 10.000-12.000
Longevity/Storage 2-3 years/14-15°C



vaudanogaggie
Cisterna d' Asti