




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

PIEMONTE Doc BONARDA

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Bonarda almeno all'85%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline ripide piemontesi alla sinistra del Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Bonarda per questo vino si raccolgono verso la fine di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 11.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA In base al disciplinare, il Piemonte Bonarda non ha alcun periodo di invecchiamento obbligatorio. Tuttavia, l'Azienda Vitivinicola Viglione Antonio & Figli lo conserva per 3-4 in cantina per un'adeguata maturazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Trascorsa la fase di maturazione, il vino affina per 1-2 mesi in bottiglia coricata nelle cantine aziendali.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: rubino spiccato, con iniziali riflessi violetti. Assai piacevole una stuzzicante vivacità.
- Profumo: prevalentemente fruttato, con sentori di lampone, prugna e confettura, ai quali si accompagnano i sentori eterei e le prime note speziate.
- Sapore: in bocca il vino è secco e gradevole, con una piacevole persistenza aromatica.

• A tavola: ama i piatti di entrata di buona sapidità, le carni bianche e rosse, i salami cotti e crudi. Anche i piatti di pasta sono graditi, sia lunga che ripiena.

CONSERVAZIONE Anche se predilige il consumo in gioventù, questo vino sa resistere al tempo, soprattutto quando viene posto nelle condizioni ottimali (temperature costanti, lontano da sobbalzi, luce e rumori).

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri e il Magnum da 1,5 litri

