

BONDI

“NANI”

DOLCETTO D’OVADA DOC

Uve: Dolcetto in purezza provenienti dai vigneti aziendali di recente impianto

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata della durata di 10 giorni, condotta con rimontaggi del mosto sul cappello di vinacce; dopo la svinatura si ottiene immediatamente la fermentazione malolattica

Affinamento: il vino matura per circa 8 mesi in contenitori di acciaio a temperatura controllata e per ulteriori 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso purpureo di bella intensità

Profumo: fine e delicato, con note di frutti rossi in evidenza

Gusto: morbido ed armonico, piacevolmente strutturato e persistente

Accostamenti gastronomici: paste e verdure ripiene, carni bianche, formaggi caprini freschi

Temperatura di degustazione: 16 °C