



## BONARDA

### Denominazione di Origine Controllata

*vino frizzante*

**Origine:** Colli Piacentini

**Vitigno:** Croatina 100%

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura delle uve, macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

**Gradazione Alcolica:** 12,5%Vol

**Colore:** Rosso porpora con leggere note violacee

**Profumo:** Piacevolmente fruttato ed intenso

**Sapore:** Pieno, morbido, rotondo, ma fine al palato.  
Equilibrato ed armonico

**Abbinamenti consigliati:** Si sposa con i cibi grassi, antipasti a base di salumi, torte salate e formaggi di media stagionatura

**Temperatura di servizio:** 12-14°

Bottiglie per cartone: 6

Peso cartone: 7kg

Cartoni per pallet (80x120): 100 (4 strati da 25)

Peso pallet (80x120x140h): 720kg

Cartoni per pallet (100x120): 150

Peso pallet (100x120x170h): 1.070kg

SAVINI

Frazione Montalbo 1, 29010 Ziano Piacentino (PC)  
[www.cantinasavini.it](http://www.cantinasavini.it) - email: [info@cantinasavini.it](mailto:info@cantinasavini.it) - tel: 0532868460

