ACQUISTATO IL .....

"Bonera" Sicilia DOC 2024 2024



Nero d'Avola e Cabernet ancora insieme

Bonera è il blend intenso di Nero d'Avola e Cabernet che si fa riconoscere per i suoi profumi esplosivi di viola e cacao. Dai vini Mandrarossa ci aspettiamo questo, e di volta in volta lo ritroviamo sempre! La Sicilia di anno in anno alza l'asticella dei suoi vini, e il Bonera certamente ha un importante ruolo in tutto questo.

Nell'isola che vanta più ore di luce d'Europa, questa è la storia di una scommessa vinta in cui Settesoli ha messo a disposizione le mani sapienti e generose dei suoi soci, modellate su una lunga esperienza, per creare un'etichetta che raccoglie riconoscimenti e larghi consensi. Il risultato, nato sotto il cielo limpido che permette all'uva di raggiungere una maturazione perfetta, esporta il nome della Sicilia in giro per il mondo, con grande orgoglio. Fondato nel 1958 a Menfi, Settesoli è un distretto del vino che riesce nel raro esercizio di abbinare i numeri alla qualità. E il fatto che un codice di identificazione posto su ogni bottiglia permetta al consumatore di percorrere a ritroso l'intero processo produttivo fino ad arrivare ai vigneti d'origine, la dice lunga sul rispetto per l'ambiente e per il consumatore che fin dall'origine caratterizza la cooperativa. Ricerca, innovazione e amore per la propria terra si fondano alla perfezione sotto lo sguardo attento degli enologi che seguono il processo di vinificazione con scrupolo.

La Vigna

Terreno	Limoso, sabbioso
Esposizione	Sud, 90-150m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera
Densità imp.	4000-4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 50%, Cabernet 50%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Arrosti e grigliate di carni rosse, piatti saporiti, formaggi stagionati.
Vinificazione	Macerazione per circa 10 giorni a temperatura controllata. Maturazione di 3 mesi in barrique. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi.
Sensazioni	Esprime un colore rosso rubino. I profumi sono di viola cacao e marmellata. In bocca i tannini setosi accompagnano un assaggio rotondo e completo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821