



ACQUISTATO IL

Bonarda Secco Frizzante DOC 2023

2023

Bilanciato e decisamente fruttato



Nasce da uve di Croatina, localmente detta Bonarda, questo Colli Piacentini DOC frizzante proposto da Cantina Campana. Un vero "must" per i tanti appassionati del territorio e dei buoni piatti della cucina tradizionale. Ottimo con i salumi e i formaggi serviti come aperitivo o antipasto, questa Bonarda è semplicemente favolosa se abbinata a piatti di carne rossa, sia cotta sulla griglia sia in umido. Per un abbinamento sfizioso, però, il suggerimento è quello di servirlo con la classica cotoletta impanata o con le polpettine di pane che tradizionalmente venivano preparate con la panatura avanzata. Rosso rubino intenso e impenetrabile, questo vino sorprende per le sfumature violacee che presenta nel bicchiere. Al naso dominano le note tipiche di frutta fresca, con la ciliegia su tutte. In bocca è bilanciato e decisamente fruttato, con richiami di frutta rossa e scura. Piacevolmente fresco, questo rosso ha un tannino sottile e ben maturo.

Cantine Campana nasce nel 1972, come piccola azienda a conduzione familiare. Il vero salto di qualità, però, avviene nel 2010 quando, grazie a un progetto finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dall'Unione Europea, la cantina ha la possibilità di ampliare il proprio impianto, per migliorare il controllo dei processi produttivi e la qualità dei prodotti finiti. Situata allo sbocco tra la Val d'Arda e la Val Chero, la cantina oggi può contare su una produzione annua di circa un milione di bottiglie, di cui l'80% iscritti alle principali DOC della tradizione piacentina. E quindi vini come Gutturnio, Barbera, Bonarda, Ortrugo, Malvasia Aromatica di Candia e Monterosso Val d'Arda, in diverse varianti, dal frizzante allo spumante al fermo.

La Vigna

Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Emilia-Romagna
Uve	Bonarda

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Vinificazione in acciaio

Sensazioni Frutto piacevole, fragrante, frizzante e fresco

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821