

AZIENDA AGRICOLA BRUNO FRANCO

Viticoltori per tradizione, biologici per scelta

BONARDA

Denominazione di origine controllata

VINO BIOLOGICO



Vitigno: Bonarda

Esposizione: Sud-ovest

Terreno: medio impasto

Sesto impianto: 1m x m 2.60m

Produzione a ettaro: 100 q.

Interfila: lavorato a filari alterni

Forma allevamento: guyot

Età impianto: 25 anni

Pratica di concimazione e trattamenti: agricoltura biologica

Vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: in rosso, fermentazione termocontrollata in maceratore a 24°C

Durata fermentazione: 15 gg

Maturazione: acciaio

Imbottigliamento: marzo

Bottiglie prodotte: 2000 circa

Confezioni: 6, 12, 15 bottiglie

Gradazione: 13%.

Acidità totale: 5.5 gr./lt in acido tartarico

Colore: rosso vivo con riflesso granata

Profumo: delicato, fruttato caratteristico

Sapore: secco, vellutato e armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C