



Piemonte Bonarda



Vitigno: 90% Bonarda
10 % Croatina

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
100 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
prima decade di Ottobre

Grado alcolico:
12,5°

Colore: rubino intenso

Profumo: intenso e gradevole

Sapore: leggermente vivace,
morbido e pieno

Temperatura di servizio:
16° - 18°

Abbinamento: carni rosse e
formaggi a media stagionatura

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO – Via Marconi 56/A – 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 – Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 – Cell. 329 5815199 – Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it