BONARDA

La Rivà
AZIENDA AGRICOLA

Riproporre la Bonarda è stata una decisione che Luca ha preso dopo alcuni anni di attività. L'ha scelta per la sua freschezza e oggi la coltiva lungo i dolci declivi delle vigne di famiglia.

Un colore rosso rubino intenso e un profumo intensamente vinoso, sentori di frutti di bosco, emerge la mora. Un sapore piacevolmente frizzante, di buona struttura, fresco, con rimandi al mirtillo.
Da accostare a crostini, insalata russa e primi con sugo di carne.

VITIGNO	Bonarda Piemontese 100%
DENOMINAZIONE	Pinerolese DOC Bonarda
TIPO DI TERRENO	Argilloso
ALTITUDINE	450 m s.l.m.
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot
METODI DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Fine settembre / Prima settimana di ottobre
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta macerare con le vinacce in vasche di acciaio inox per 6-8 giorni. La fermentazione del vino viene quindi bloccata e riprende solo una volta in bottiglia.
AFFINAMENTO	nessuno
CONTENUTO ALCOLICO	12,5% Vol.

Azienda Agricola Vitivinicola LA RIVÀ DI TROMBOTTO LUCA • Strada Rivà, 9 • 10060 Bricherasio (To) • + 39 340 98 16 099 • www.agricolalariva.it