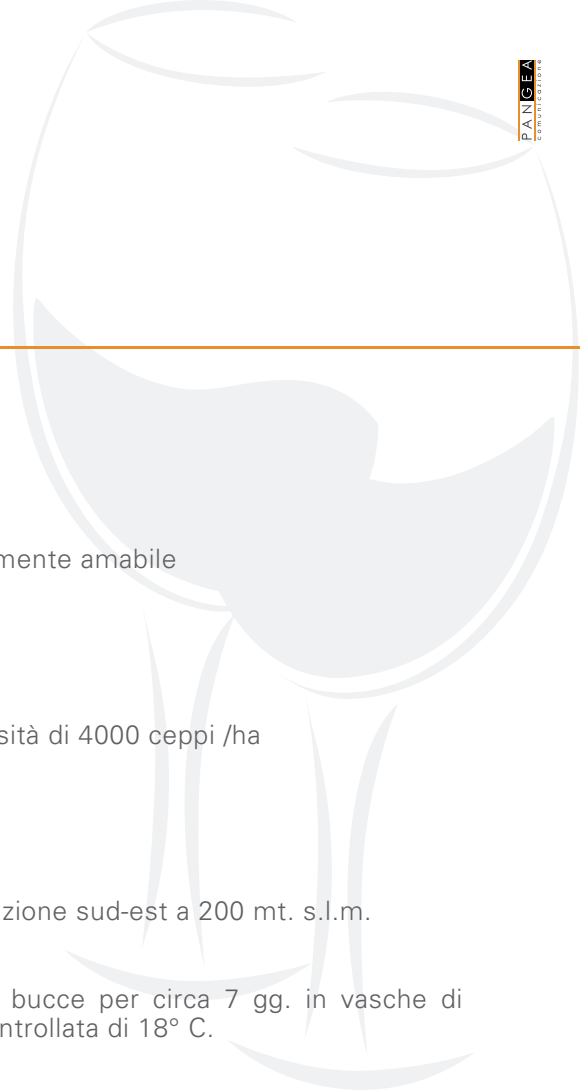


# Cordini

## BONARDA

**TIPOLOGIA:**

Bonarda rosso vivace leggermente amabile

**UVAGGIO:**

Croatina 100%

**COLTIVAZIONE:**

Guyot semplice con una densità di 4000 ceppi /ha

**RESA:**

70 q.li di uva / ha

**TERRENO:**

Argilloso calcareo con esposizione sud-est a 200 mt. s.l.m.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione sulle proprie bucce per circa 7 gg. in vasche di acciaio a una temperatura controllata di 18° C.

**AFFINAMENTO:**

In vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 6 mesi. Successiva rifermentazione per 1 mese in autoclave e messo in bottiglia per un minimo di 2 mesi.

**CARATTERISTICA:**

Vino dal colore rosso con riflessi violecei, intenso e gradevole con sentori di marasca e mandorle

**GRADO ALCOLICO:**

13 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

12-14 ° C

**ABBINAMENTI:**

Salumi, primi piatti e carni bianche

AZIENDA AGRICOLA CORDINI ENRICO  
LOCALITÀ CASA NUOVA, 10 - 27049 ZENEVREDO (PV)  
TEL E FAX +39 0385 241991 - CELL 335 6748931  
WWW.VINICORDINI.IT - INFO@VINICORDINI.IT

P.IVA: 01703350189 - COD. FISC. CRD NRC 71E22 1968K