

VIOLETTO BONARDA DOLCE DOC
COLLI PIACENTINI
Cantina Valtidone

Στην πάντα μοναδική περιοχή του Valtidone, στην Piacenza, παράγεται αυτό το φίνο κρασί, ιδανικό για το τελείωμα του γεύματος. Είναι δύσκολο να βρει κανείς τέτοιες εκφράσεις στην όσφρηση και στη γεύση, από ένα κρασί με ήπιο αλκοολικό βαθμό και αφρώδη χαρακτήρα. Το σταφύλι που είναι υπεύθυνο για την παραγωγή αυτού του κρασιού είναι η Bonarda (Croatina) με οينوποίηση σε χαμηλές θερμοκρασίες.

<u>Χρώμα:</u>	Κόκκινο ρουμπινί με βιολέ ανταύγειες.
<u>Αρωμα:</u>	Έντονο ανθώδες με αναφορές στα κόκκινα φρούτα του δάσους (μύρτιλα, βατόμουρα, Ribes και φράουλες).
<u>Γεύση:</u>	Γλυκιά και απαλή.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	7 % VOL
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	6° - 8° C
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Κάλυκας μικρών διαστάσεων ή Flute της σαμπάνιας.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Όλα τα Desserts, κυρίως τις κρεμοειδείς εκπλήξεις στην ζαχαροπλαστική και τα φρέσκα φρούτα, Ιδανικό με κάστανα και τις φράουλες



Η Οινωδία του Sommelier