

Bonadea – Sandonna

Etico+Bio

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini

Bonadea



Vitigno: Ciliegiolo 100%

Tipologia: Rosso

Formato: 750 ml

Provenienza: Umbria

Grado alcolico: 14% Vol

Vinificazione: Estrazione del solo mosto fiore per sgrondatura.
Macerazione sulle bucce per 30/40 giorni.
Fermentazione spontanea in tini di rovere.
Lieviti indigeni

Affinamento: in tonneaux da 5 hl. per 12 mesi, passaggio in cemento per 6 mesi, 6 mesi in bottiglia

Terreno: Bruno-calccicoli

Temp. di servizio: 16°

Certificazione: In conversione biologica

Abbinamento: Si abbina alla tradizione norcina umbra e ai piatti di media struttura

Nasce dall'idea di esaltare le caratteristiche di finezza ed eleganza su questo vitigno Autoctono.

Dal colore rosso rubino con leggere unghiate granata. All'olfatto ricordi di frutti rossi maturi e leggera tostatura. Al gusto fresco, asciutto, armonico e facile da bere.