



BUCCIA ROSSA

Bonarda DOC

VENDEMMIA: 2018

Varietà: 100% Croatina

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 60 q.li

Forma di allevamento: guyot

Raccolta: Manuale in cassette da 15 kg

Esposizione vigneti: Sud

Composizione terreno: argillosa marnosa con venature calcaree

Affinamento: acciaio

Gradazione alcolica: 14% vol

Colore: Rosso rubino carico

Sentori: fragola, mirtili, ciliegia, prugna e viola

Temperatura di servizio: compresa tra 8-10°C.

Abbinamenti: salumi, verdure grigliate, risotti e bolliti

VINTAGE: 2018

Variety: 100% Croatina

Altitude: 300 meters above sea level

Yield per hectare: 60 q

Training system: Guyot

Harvest: Manual in 15 kg crates

Exposure: South

Soil: clayey marly with calcareous veins

Aging: steel

Alcohol content: 14% vol

Colour: ruby red

Hints: strawberry, blueberries, cherry, plum, violet

Serving temperature: between 8-10°C.

Serving suggestions: cold cuts, grilled vegetables, risottos and boiled meat

