



ANTICONFORMISTA

Un Bonarda vinificato fermo, ma dalle caratteristiche tipicamente monferrine. Naso e palato con sentori fruttati e morbidi. Un prodotto reso unico dalla scelta del tappo Stelvin.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Piemonte Doc Bonarda



Bonarda



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Fermentazione con bucce effettuata a temperatura controllata a 24°C per 6-7gg, successivamente rimozione delle bucce. Al termine della fermentazione malolattica: travaso e rimozione delle fecce



Affinamento in acciaio



Vino da tutto pasto, ottimo se abbinato a dolci al cioccolato



Gradazione alcolica 14,5%

Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com

