



BAGNASCO



BONARDA

Vigna Casapaglia

Vino ottenuto dalla spremitura di uve Croatina della Vigna Casapaglia, invecchiato in botti di rovere di Slavonia.

Il colore è rosso rubino intenso, mentre il profumo è fruttato e persistente con sentore di mandorle.

Il sapore è pieno e rotondo.

E' il compagno ideale di salumi, primi piatti con sugo di carne, brasati, stufati e formaggi di media stagionatura.

Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo	Rosso fermo affinato in botti di rovere
Uvaggio	Croatina 85% - Barbera e Uva Rara 15%
Colore	Rosso rubino carico con riflessi violacei o porpora
Caratteristiche olfattive	Fine, intenso, netto, con cadenze fruttate di marasca e mandorla
Caratteristiche gustative	Asciutto, di corpo, suadente e di buona persistenza
Gradazione	Alcolica complessiva 12% vol.
Accostamento	Salumi, primi piatti con sugo di carne, brasati e stufati