

BONAVERIA



Denominazione: Canavese Barbera DOC

Uva e Vigna: prodotto da 100% uve Barbera. Vigneto situato nel comune di Levone. Circa 3500 ceppi per ettaro con una resa per ettaro di 60q

Cantina: Vendemmiato a metà ottobre. Diraspatura delicata delle uve, con un veloce abbassamento della temperatura a 8°C, utilizzando la tecnica della criomacerazione, questo permette un controllo a freddo del mosto per circa 3 giorni, che aiuta tanto nell'espressione dei profumi presenti sull'uva. La fermentazione viene poi completata a 25°C per altri circa 12 giorni. Seguirà un affinamento di 12 mesi in legno e alcuni mesi di bottiglia.

Degustazione: colore rosso rubino violaceo, profumi di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Sapore profondo, armonico e buona persistenza gustativa. Di ottima bevibilità, accompagna primi piatti e secondi di carne bianca o rossa, formaggi e salumi.

Alcol: 13,5%

Servizio: temperatura di 16-18°

Bottiglia: 0,75 ml

Bonaveria

**Denomination**

Canavese Red DOC

Grape Variety

100% Barbera

Production Area

Rivara and Levone Hills

Breeding: guyot

Yield per hectare: 60q

Harvest: mid October

Wine making: The must is pre-fermented at a temperature of 8°C in order to extract the pure color and flavor from grape skin then it's fermented at a temperature of 25°C

Ageing: barriques for 12 months. It is then transferred to bottles, where it matures for at least 6 months.

Features tasting: Color deep purple. The complex notes of the perfume are referred to fruity elements of red berries and prune. Bonaveria is a full-bodied wine with and a long lingering finish. It's ideal with first dishes, red and white meat, cheese and cold cuts

Serving Temperature 16°C - 18°C

Alcohol: 13% vol

Bottle seize: 0,75L