

# 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