



CANTINE POVERO

La Gavardina
PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BONARDA

Frizzante



Annata

2025

Vitigno

Bonarda

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione:

5/6 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 1,4 bar



Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso vivo

Profumo: vinoso, fruttato e persistente

Sapore: pieno e armonico, con sentori di lampone e ciliegia

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto, ideale con salumi e formaggi

Gradazione Alcolica

12.5% vol

Durata

Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 12

Strati: 5

Casse per strato: 12

Casse per pallet: 60

Misura casse: 31,8 x 32,8 x 23,8

Peso lordo: 15,3 kg

Pallet: 80*120*170 euro-epal

EAN bottiglia: 8029591002455

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 - cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

