



## **Gemma vitis**

*Pinerolese DOC Bonarda*

*Vino figlio della Bonarda: una di quelle uve che da buona piemontese, si nasconde, poco conclamata ma che diventa briosa per gli appassionati che sapranno carpirne la freschezza e la propensione alla pronta beva.*

**Vitigno:** Bonarda.

**Affinamento:** per alcuni mesi in vasche inox.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** rosso rubino vivace.

**Naso:** fragrante, note floreali di viola, accenni speziati specie di pepe.

**Gusto:** pieno, brioso, accenno di anidride carbonica, retrogusto tannico.

**Abbinamenti:** salumi, primi salsati, formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.