



Beltade

Bonarda DOC Colli Piacentini

Vitigno tradizionalmente presente e diffuso nel nostro territorio. Il vino che ne deriva è versatile e caratteristico.

Giacomo Puccini, Tosca, “... a te, BELTADE ignota”

Tipologia frizzante

Vitigni 100% croatina

Colore rosso rubino

Profumo vinoso e fruttato

Sapore asciutto, di medio corpo

Metodo di lavorazione vinificazione in rosso con macerazione che varia dai 5 ai 7 giorni, rifermentazione con metodo Charmat dai 2 ai 4 mesi

Gradazione alcolica varia dagli 11,5 ai 12,5 gradi

Abbinamenti consigliati si abbina a tutte le portate, dai salumi ai piatti di mezzo, ottimi con la pasta ripiena

Temperatura di servizio 12 – 14°C

Ph 3.35—RS 1.1 g/l—Total Acid 6.15 g/l—SO₂ 134 mg/l—Free SO₂ 48 mg/l

