



Formaggini & Peveri



Vino da Messa – Rosso Dolce

€6,00

Tipologia: Rosso dolce fermo – Mosto parzialmente fermentato

Uve: Bonarda in purezza (100%)

Bonarda: (uva storica): grappolo piccolo a forma di pigna, poco alato, irregolare e spargolo (150-250 gr); Acino piccolo, rotondo, molto dolce, buccia pruinosa, spessa piuttosto coriacea, leggermente tannica, di colore nero.

Colore: rosso con riflessi violacei

Profumo: sentori delle marmellate di prugne e frutti di bosco

Sapore: grasso e pastoso

Servizio: servirlo ad una temperatura di circa 12° C utilizzando un bicchiere alto, bombato.

Abbinamento: perfetto per ogni fine pasto, si abbina estremamente bene con alcuni dolci di pasticceria secca e torte cremose. In Val Tidone si è soliti servire il bonarda dolce anche con la merenda a base pancetta piacentina dop. Buonissimo in estate servito freddo con pesche fresche in pezzi.

Descrizione

Questa bonarda dolce è un vino rosso fermo, unico nel territorio della Val Tidone. L'intero processo di produzione, a partire dalla scelta delle uve ancora in vigna, è seguito dal responsabile della diocesi di Piacenza-Bobbio che a vino finito rilascia un certificato di conformità in cui si attesta che tale vino è garantito per la celebrazione dell'Eucarestia.

Pigiatura tradizionale di uve molto mature di un vecchio vigneto storico; macerazione sulle bucce fino ad avere ancora un residuo zuccherino alto, refrigerazione in vasche inox fino a raggiungere la stabilità voluta e successivo imbottigliamento.