



www.cantinazanello.it

PIEMONTE BONARDA DOC “SURIS”

Ottenuta dalla varietà Bonarda Piemontese, da non confondersi con la Croatina o con L'Uva rara che sono vitigni ben distinti, anch'essa fa parte della tradizione della nostra azienda agricola. Il vigneto si trova in una posizione adiacente alla Barbera d'Asti, su terreni pregiati composti da suoli calcarei e vene di tufo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso e vivace.

Profumo

Intensi e fruttati, di fragoline, frutti rossi e ribes, con note floreali e delicate sfumature speziate.

Sapore

In bocca è ferma e secca, di buona freschezza e leggera tannicità, armonica ed equilibrata nei suoi rimandi floreali e nel finale, persistente e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti

Vino da tutto pasto, è particolarmente indicata con antipasti a base di salumi, torte salate, agnolotti, carni bianche arrosto e formaggi di media stagionatura. Per la sua vena fruttata e fresca, può accompagnare ottimamente anche piatti a base di pesce al sugo, come brodetti o tonno in umido.

