



Piacevole vino rosso, brioso e giovane, prodotto con uve bonarda, tipico di Cisterna d'Asti.

Già nell'ottocento nel castello del paese si nota la presenza in cantina di "vino di Bonarda". Non a caso il Bonarda diventa per Cisterna un fatto culturale, con interessanti applicazioni anche in cucina (mostarda di bonarda). Il terreno sabbioso e ricco di sali minerali di queste colline ci permette di produrre un Bonarda inconfondibile, leggermente vivace ed amabile.

Vitigno: Bonarda.

Collocazione geografica: Cisterna d'Asti e Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari di media età e ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano, pigiate e diraspate immediatamente al loro arrivo in cantina. La fermentazione del mosto avviene a contatto delle bucce per 5-7 giorni; svinatura e governo della fermentazione malolattica. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 0,8 bar.

Maturazione e affinamento: Il vino nuovo subisce molti travasi e viene conservato in vasche per 6-7 mesi, 50% in cemento vetrificato e 50% in inox per rifermentazione, in seguito messo in bottiglia leggermente vivace.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino abbastanza carico; profumo vinoso e fruttato; sapore pieno e armonico, amabile e leggermente vivace.

Abbinamento: Si accompagna molto bene con antipasti freddi, primi piatti e carni bianche e rosse. Molto piacevole anche fuori pasto.

Servire a 16-18°C.

Piemonte

denominazione di origine controllata

Bonarda

An agreeable, lively and young red wine typical of Cisterna d'Asti, produced from bonarda grapes)

The "Bonarda wine" was already present in the cellars of the town's castle in the nineteenth century. It is therefore no coincidence that the Bonarda became a cultural matter for Cisterna, with interesting applications in the kitchen as well (bonarda chutney).

The sandy soil, rich in minerals, of these hills allows us to produce an unmistakable Bonarda, slightly lively.

Grape variety: Bonarda.

Geographical Location: Cisterna d'Asti and Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed hilly vineyards of average age. The soil is dry, sandy and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: The grapes are harvested by hand, crushed and destalking immediately upon their arrival in the winecellar. The fermentation of the must remains in contact with the skins for 5-7 days; drawing off and control of the malolactic fermentation. Re-fermentation in autoclave till 0,8 bar of pression.

Maturation and aging: Stored in tanks for 6-7 months, 50% in vitrified cement and 50 in steel tanks for a refermentation then the slightly lively wine is bottled.

Organoleptic characteristics: Intense ruby red colour; vinous and fruity fragrance, with a full and harmonic flavour, slightly lively and agreeable.

Accompaniments: It accompanies cold appetizers, pasta dishes and red and white meats very well. Very agreeable between meals.

Served at 16-18°C.



AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it