



MONFERRATO ROSSO DOC

Eccellente vino rosso in cui diversi vitigni a bacca rossa, provenienti da vigneti con ottima esposizione, ben drenati e ricchi di frazione argillosa, sono armonizzati in composizioni differenti a seconda dei vari andamenti vendemmiali in un prodotto di ricca concentrazione ed eleganza che si palesa in fase di ossigenazione e durante tutta la degustazione.

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo.

VITIGNO: Dolcetto (20%), Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (30%).

ESPOSIZIONE VIGNETO: Sud.

ALTIMETRIA: 225-275 metri slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marne Argillose Grigio-Giallastre.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot (5000 ceppi/ettaro).

VENDEMMIA: Raccolta manuale. Resa in vigna variabile da 80 a 90 quintali d'uva per ettaro, con resa in vino del 70%.

VINIFICAZIONE: Mediante pressatura soffice, decantazione e fermentazione a temperatura controllata e successivo affinamento in vasche di acciaio inox.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14.5% vol.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei, profondo ed intenso.

PROFUMO: Profondo ed intenso con sentori fruttati.

SAPORE: Morbido al palato, caldo e di grande eleganza.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Ottimo servito con piatti di carne cruda, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: Va servito ad una temperatura di 18-20 °C.

DATI ANALITICI: Zuccheri: tracce (<1 g/l); Acidità totale: 5.7 g/l.