

Sostegno

MONFERRATO ROSSO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



Da uve Barbera e Pinot Nero.

IN VIGNA

La Barbera e il Pinot Nero raggiungono la maturazione in tempi diversi.

Raccolta manuale delle uve alla fine di agosto per il Pinot Nero e verso la fine di settembre per la Barbera.

IN CANTINA

Fermentazione con macerazione tradizionale a 27-28°C per circa 10-12 giorni con rimontaggi delicati e delestage nei primi 3-4 giorni. I due vini vengono assemblati dopo l'inverno ed imbottigliati a fine estate.

AFFINAMENTO

Solo una parte del Pinot Nero affina in rovere francese per 6-8 mesi, mentre la Barbera affina in acciaio alla temperatura di 15°C.

PRODUZIONE

10.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso e fruttato; le note di ciliegia e frutta rossa della barbera si fondono con i frutti di bosco e le spezie del pinot nero.

Leggera ed equilibrata la presenza della vaniglia da rovere. Gusto morbido e pieno con buone sensazioni tanniche finali apportate dal pinot nero.

Vino che può essere bevuto giovane ma che può affinare in bottiglia per altri 4-5 anni.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

È un vino dai facili abbinamenti in tavola, salumi, primi piatti, paste, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C