



MONFERRATO doc ROSSO 2024

Breve descrizione

Il Monferrato DOC Rosso è un vino nato da un blend di uve rosse del nostro territorio, principalmente Grignolino e Barbera. Presenta un colore rosso rubino, al naso si apre con sentori di frutta rossa fresca e con un leggero accenno di spezie. In bocca è piacevole ed equilibrato. Un interessante bouquet aromatico e una contenuta acidità, lo rendono un vino piacevole e adatto a piatti a base di verdure e carni bianche.

Scheda tecnica



Varietà delle uve

60% Barbera, 40% Grignolino.

Area di produzione

Monferrato Astigiano
Mongardino (Asti).

Terreno e altitudine

Terreni collinari di tipo calcareo-argillosi, ricchi di minerali.
Altitudine 200 m s.l.m.

Resa in vino (litri - ettaro)

3.000 circa.

Vinificazione e affinamento

- Vendemmia: manuale, in cassette.
- Vinificazione: pigiatura soffice, fermentazione in acciaio e macerazione di 11 giorni con rimontaggi giornalieri e “délestage”.
- Malolattica: completa in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata.
- Affinamento: minimo 10 mesi totali, di cui almeno 7 mesi in botte di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

Parametri analici

- Gradazione alcolica: 14% vol.
- Acidità totale: 5 g/L.
- Estratto secco: 26 g/L.

Caratteristiche organolettiche

- Colore: rosso rubino.
- Profumo: frutta rossa fresca, con un leggero accenno di spezie.

Abbinamenti gastronomici:

Ideale con piatti a base di verdure e carni bianche.

Temperatura di servizio

16-18°C.

Conservazione e capacità di invecchiamento

Buona capacità evolutiva fino a 3-4 anni dalla vendemmia, se conservato in luogo fresco, buio e stabile.