

# Monferrato D.O.C.

## Rosso

Un affascinante connubio tra due vitigni storici. Rubino intenso alla vista, svela al naso un ventaglio di profumi che rimandano a frutti e fiori rossi. In bocca è pieno e ricco di sfumature, con un finale all'insegna dell'equilibrio e della morbida armonia.



**Vitigni:** Dolcetto\_Barbera

**Anno di impianto:** 1996

**Suolo:** 4.500\_85 q.li

**Ceppi\_Resa/ha:** franco argillo-limoso con affioramenti sabbiosi.

**Altitudine s.l.m.:** 310 m.

**Esposizione:** sud-est

**Vendemmia:** fine settembre-inizio ottobre

**Vinificazione:** separata per ciascuna varietà di uva con breve macerazione estrattiva e fermentazione alcolica e malolattica in vasca termocontrollata.

**Affinamento:** 4/6 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

**Produzione annua:** 4.500 bottiglie

**Grado alcolico:** 13,5%

**Abbinamento:** antipasti, carni bianche e rosse, formaggi a media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C