

Monferrato Rosso



Vitigno: Pinot nero 100%

Esposizione: sud, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capriata d'Orba

Numero di ceppi per ettaro: 4500

Altitudine: 220 slm

Fermentazione malolattica: in acciaio

Affinamento: In parte in botte grande e in parte in barrique, per almeno 6 mesi

Prima annata di produzione: 2016

Vinificazione: Raccolta manuale dei grappoli migliori; diraspapigiatura soffice con criomacerazione pre-fermentativa. La fermentazione viene condotta in vasche in acciaio termocondizionate.

Le uve sono scelte per la qualità e non in base al vitigno: si hanno così vini che a seconda delle annate potranno essere frutto di uve selezionate in purezza o blend. Tuttavia dal 2016 ad oggi sono state utilizzate sempre uve Pinot nero in purezza. In vinificazione si effettua una criomacerazione pre-fermentativa, la fermentazione viene condotta a temperatura controllata e la durata della macerazione viene gestita in funzione del vitigno e della sua maturità. L'affinamento avviene in parte in botte di rovere Francese e parte in barrique. Il vino si presenta di un colore rosso rubino con leggere sfumature violacee, al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, arricchite da sfumature speziate mentre al palato il vino risulta equilibrato, armonioso e caratterizzato da una trama tannica sinuosa ed avvolgente. Un rosso di grande finezza, capace di mille sfumature, ottimo anche a distanza di diversi anni dalla vendemmia.