

COLONNA TERRITORIO E PASSIONE	SCHEDA TECNICA C.T. MONLEALE	Pag. 1 a 2
Denominazione	<i>Colli Tortonesi DOC Monleale "Gasia"</i>	
Annata	2022	
Tipo	Rosso fermo affinato in legno	
Classificazione	Denominazione d'origine controllata	
CARATTERISTICHE AZIENDALI		
Prodotto da	Colonna Roberto & Alessandro s.s.	
Sede	Cascina Badina 1, Casalnoceto (AL)	
Zona di produzione	Casalnoceto (Alessandria)	
Terreno	Franco - argilloso	
Altitudine	200 m s.l.m.	
Sistema di allevamento	Guyot, un capo a frutto per ceppo con 9 gemme	
Clima	Mediterraneo, con estati calde e afose, inverni miti	
Vendemmia	Manuale, in cassette da 20 kg, da metà settembre a inizio ottobre	
Resa per ettaro di uva	8 t/ha	
Uvaggio	Barbera 100%	
Vinificazione	Vinificazione in rosso, a cappello emerso, con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata.	
Svinatura	10 - 15 giorni dopo la fermentazione alcolica al fine di favorire la completa dissoluzione delle sostanze aromatiche e coloranti delle bucce del vino.	
Imbottigliamento	Il vino viene imbottigliato ultimata la fermentazione malo-lattica.	
Affinamento	In barrique di rovere per 12 mesi, e poi segue l'imbottigliamento.	

DEGUSTAZIONE		
Colore	Rosso granato intenso, brillante	
Olfatto	Netto, ampio con note di prugna appassita, rosa, cacao, vaniglia e leggere note speziate.	
Sapore	Pieno, caldo, armonico con finale persistente e vanigliato.	
Abbinamento gastronomico	Secondi piatti, piatti saporiti di carne rosse e formaggi di media stagionatura.	
Temperatura di servizio	16 - 18 °C	
PARAMETRI CHIMICI		
PARAMETRO	Unità di misura	Valore
Grado alcolico	% vol	16
Anidride solforosa totale	mg/L	80
Acidità volatile (in ac. acetico)	g/L	0,65
Acidità totale (in ac. tartarico)	g/L	6,95