

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