

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

“Monferace”



Prodotto da uve: 100% Grignolino

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni argilloso/marnosi

Zona geologica: collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est

Resa per ettaro: 50 q.

Epoca di vendemmia: fine settembre, prima settimana di ottobre.

Vinificazione: macerazione tradizionale con rimontaggi a frequenza scalare con allontanamento dei vinaccioli dopo circa 10 gg. Temperatura di fermentazione compresa tra i 21° e i 24°. Fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento: 24 mesi in tonneau di rovere francese e 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note organolettiche: di colore rosso rubino chiaro con riflessi arancio, al naso regala note di frutti di bosco, geranio, rosa canina in evoluzione. Al palato sfodera una corposità inaspettata con tannini e note speziate in grande equilibrio.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a 16°-18°C

Abbinamenti consigliati: vino da meditazione. Si abbina anche felicemente con piatti a base di carni rosse, formaggi a media e lunga stagionatura.