



MONFERRATO D.O.C. ROSSO VESPRO

Il vitigno da cui si ricava questo vino cresce nelle posizioni collinari più ripide, dove la coltivazione della vite e la vendemmia non possono che essere manuali e faticose, dove però è possibile unire innovazione e tradizione, per ottenere un vino importante. Il prodotto così ottenuto necessita di affiancare, alla maturazione in botte grande, quella più innovativa in botte piccola, e persegue con rinnovato interesse l'affinamento in vetro. Suoi punti di forza sono allora il gusto internazionale, senza rinunciare a una precisa identità di territorio, un forte carattere, una sicura longevità e, primo tra tutti, il piacere del bere

Colore: rosso rubino intenso, profondo, con riflessi viola

Profumo: complesso con boisé percettibile, ha sentore di caffè e cacao con fondo di vaniglia; ne completano il quadro aromatico delicate note erbacee e di confettura di prugna e susina rossa. Le caratteristiche varietali sono percettibili ma ben amalgamate

Sapore: pieno, caldo, complesso eppure morbido, con sentori di spezie e vaniglia; dalla notevole persistenza finale

Abbinamenti gastronomici: si accompagna a piatti elaborati, selvaggina e carni rosse, nonché formaggi dal sapore deciso

Grado alcolico %: 14 gradi in volume

Temperatura di servizio: 17-18° C

Bicchieri consigliati: ballon ampio da vino rosso

Conservazione: luogo asciutto, fresco ad una temperatura tra 8 e 12° C

Capacità di invecchiamento: 4/5 anni

Formati disponibili: 75 cl

SPECIFICHE ENOLOGICHE

Tipo: rosso

Classificazione: denominazione di origine controllata

Vitigno: 60% merlot e 40% cabernet sauvignon

Produzione media anno: 30.000 bottiglie

Maturazione: sei mesi in tini di acciaio inox e sei mesi in tonneau di rovere, piccole botti francesi, tipo allier

Affinamento: sei mesi in bottiglia

Temperatura di fermentazione: all'inizio 22-24° C per esaltare i profumi, successivamente a 27-28° C

Durata della fermentazione: 10 giorni

Fermentazione maolattica: spontanea

Epoca di imbottigliamento: da agosto a settembre successivo alla vendemmia

Acidità totale: 5,50 g/l.

Ph: 3,46

Vinificazione: dopo diraspatura, pigiatura e macerazione si prosegue con la fermentazione a temperature crescenti, per una migliore polimerizzazione dei tannini ed estrazione del colore caratteristico.

Territorio di coltivazione delle uve: Astigiano

