



Monferrato Rosso *Denominazione d'origine controllata*

<i>Vitigni</i>	<i>Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 35%, Barbera 15%</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Prevalentemente Sud-Ovest</i>
<i>Altitudine</i>	<i>280-320 m s.l.m.</i>
<i>Forma d'allevamento</i>	<i>Guyot basso con 5.500 – 6.000 ceppi per ettaro</i>
<i>Terreno</i>	<i>Prevalentemente di medio impasto tendente all'argilloso</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>La Barbera nel 1966, il Merlot nel 1990 e il Cabernet Sauvignon nel 1985 e 1993</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>Manuale in piccole ceste</i>
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	<i>Per tutte le varietà, in media, è 6.0 Ton.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Per il Merlot dopo una diraspapigiatura parziale, si esegue una macerazione a freddo (8 °C) per circa 3 giorni: dopodiché si scalda fino a 30 °C e s'inoculano i lieviti. Macerazione sulle bucce di 12 giorni in totale. Per la Barbera e il Cabernet S. la fermentazione e la macerazione sulle bucce durano circa 20 giorni. Fine fermentazione e malolattica in acciaio. I diversi vini sono stati affinati in legno nuovo separatamente e per periodi variabili: il Merlot 16 mesi, la Barbera 20 mesi e il Cabernet S. 24 mesi.</i>
<i>Assemblaggio in vasca pre-imbottigliamento 8 mesi.</i>	
<i>Filtrazione</i>	<i>No</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>6 mesi</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	
<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 14,95 % vol.</i>• <i>acidità totale 5,90 g/l</i>• <i>pH 3,50</i>• <i>SO2 75 mg/l</i>• <i>estratto secco 33,30 g/l</i>	
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	<i>Primi con sughi di carne, arrostiti di maiale, bolliti di manzo e insaccati</i>
<i>Periodi di consumo</i>	<i>10/15 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone. magnum 1500 ml in astuccio di cartone. 12 litri (quarto di brenta) in cassa di legno.</i>

