



Monferrato Rosso d.o.c. 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.

Degustazione: ha **colore** rosso rubino intenso, profondo, con riflessi viola; il **profumo** è 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; il **gusto** è 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 acceso

Grado alcolico %: 14 gradi in volume.

Temperatura di servizio: 17 – 18 °C.

Bicchieri consigliato: ballon ampio da vino rosso.

Conservazione: luogo asciutto e fresco ad una temperatura compresa tra i 8 – 12 °C.

Capacità di invecchiamento: 4 - 5 anni.





Monferrato Rosso d.o.c. Vespro



Specifiche enologiche

Tipo: rosso

Vitigno: 40% barbera, 30% cabernet sauvignon, 30% merlot.

Produzione media anno: 3.000 bottiglie da 750 ml.

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

Affinamento: per sei mesi in bottiglia

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

Durata della fermentazione: 8 - 10 giorni.

Fermentazione maolattica: si esegue subito dopo, in affinamento nelle botti di rovere

Epoca di imbottigliamento: da agosto a settembre successivo

Acidità totale: 5,5 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: sud Astigiano

Terreno: argilloso - calcareo

Altimetria: 200 – 250 s.l.m.

Impianto: guyot semplice

Resa per ettaro: 56 ettolitri

Clima: inverni freddi con primavere temperate ed estati calde e asciutte.

Vendemmia: dal 20 settembre al 10 ottobre.

