

# PIEMONTE ROSSO

DOC



**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-10 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Barbera, Ruchè.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Affinamento:**

Raccolta di uve Barbera e Ruchè in leggera sovrasmaturazione. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

**Colore:**

Rosso sgargiante con riflessi violacei in gioventù, tendente al granato con l'affinamento.

**Production zone:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piedmont).

**Vineyard:**

Low Guyot vine training system, with 8-10 buds on the fruiting cane.

**Grape variety:**

Barbera, Ruchè.

**Vinification:**

Traditional red wine process.

**Ageing:**

Barbera and Ruchè grapes harvested slightly over-ripe. Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

**Colour:**

Gaudy-red with slight purple reflections when young, tending to garnet after fining.

**Profumo:**

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

**Sapore:**

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

**Bottiglia:**

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

**Tappo:**

Sughero monopezzo 26x45.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 12,50 a 14,50 gradi in base all'annata.

**Confezione:**

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

**Nose:**

Intense and fruity, with scents of red fruits and apricot.

**Palate:**

Delicate, smooth and full-bodied, with scents of berries jam.

**Bottle:**

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

**Closure:**

Cork 24x45 single piece.

**Sizes available:**

Bottle 0,75 L.

**Abv:**

12,50 to 14,00 % depending on the vintage.

**Packaging:**

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

