

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 sovramaturazione. 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.

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.

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 overripe. 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.

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.

