

Monferrato Doc Rosso

Tipo di vino:

Vino rosso.

Collocazione dei vigneti:

Situato nel Comune di Vignale Monferrato, in Provincia di Alessandria con esposizione a Sud

Varietà delle uve:

Barbera 50%. Merlot 50%

Cura nella preparazione:

La selezione delle uve si svolge generalmente a fine settembre o nella prima settimana di ottobre. L'uva viene vendemmiata e pigiata la sera stessa in vasche di acciaio a temperatura controllata (28* c)

La maturazione del vino avviene in tini di acciaio fino all' imbottigliamento e al successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi

Esame organolettico:

Colore: rosso rubino accentuato

Profumo: buona finezza, vinoso ed intenso con gradevoli sentori di ciliegia

e frutti di bosco

Sapore: in bocca si presenta pieno e di buon corpo con un lungo e

piacevole finale **Dati tecnici relativi**

Tenore alcol: 14%- 14,5 %alc./vol.

Zuccheri residui: secco

Affinamento: acciaio per 4 mesi e dopo l'imbottigliamento circa due mesi

in bottiglia

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 7/8 anni

Questo è l'ultimo nato in azienda, per sfruttare al meglio la nostra produzione. Un vino giovane e senza affinamento in legno, ma con un livello qualitativo eccezionale. Provatelo con un panino al salame, una pizza o un bel piatto di Tajarin. E' il mio vino preferito per una bella grigliata in compagnia di amici.

LUCA SILVA

Azienda Agricola Silva Luca via Cà Bergantino, 10 15049 - Vignale Monferrato (AL)



P.IVA-C.F: 02011130065 -Mob: +39.335.49.16.31- www.bergantina.com