



MONFERRATO ROSSO

GRADAZIONE: 14,5 % Vol

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: GOVONE (CN)

ALTITUDINE: 300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE: POTATURA GUJOT

DENSITA': 6.000 PIANTE/HA

QUANTITA': 100 Q.li/Ha

TERRENO: ARGILLOSO - CALCAREO

CARATTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: SEI MESI IN BOTTE DI ROVERE, SEI MESI IN BARRIQUES E SEI MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATA

GUSTO: MORBIDO ED EQUILIBRATO, GRADEVOLMENTE TANNICO

TEMPERATURA SERVIZIO: 16/18°

ABBINAMENTI: OTTIMO L'ABBINAMENTO CON PRIMI PIATTI SAPORITI, SECONDI DI CARNE IMPORTANTI, FORMAGGI ERBORINATI