



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve di Barbera e Syrah, provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda. Uve dalle caratteristiche molto fresche e fruttate che esprimono al meglio le potenzialità e la versatilità del territorio del Monferrato.

Colore rosso intenso con riflessi cardinalizi e note di frutti rossi, amarena, noce moscata molto marcate, leggera forza acida ma non invasiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione
Monferrato Doc Rosso

Annata
2016

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Blend di 70% Barbera e 30% Syrah

Quantità prodotta
N° 13.600

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.

Vigneto di età media 10 anni con esposizione ovest, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria. Durata della fermentazione di circa 8 giorni. 30% di affinamento in legno piccolo di secondo/terzo passaggio: barriques e tonneaux.

Colori / Riflessi

Rosso intenso.

Profumo

Di buona complessità e finezza, con note di terra, spezie e minerali.

Palato

Vellutato, grande presenza del frutto rosso (ciliegia in particolare), pulito e morbido.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,51 g/l

PH: 3,36

Zuccheri residui: 2,9 g/l

Estratto secco Totale: 29,3 g/l