

dacapo

TRE – Monferrato rosso doc

E' un assemblaggio di tre diversi vitigni: Barbera, Nebbiolo e Merlot. Le rese per ettaro sono molto contenute. Si ottengono infatti mediamente 3000/3500 litri di vino per ettaro. Dopo la vinificazione, che viene effettuata separatamente per rispettare i diversi tempi di maturazione delle uve, il vino viene immesso in botti di rovere da 225 litri ove svolge la fermentazione malolattica per poi riposare per altri 18 mesi. L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione e successivamente si affina in bottiglia per altri 12 mesi prima di essere messo in consumo

Vitigno: Barbera d'Asti, Nebbiolo, Merlot
Zona di provenienza: Comuni di Agliano Terme e Castagnole Monferrato
Terreno: marne calcaree/argillose (altitudine da 200 a 250 m slm)

Densità di impianto: 6.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 50 quintali di uva
3200 litri di vino

Colore:
rosso rubino intenso quasi cupo; unghia violacea netta, archetti stretti e lunghi ben fermi sulle pareti del bicchiere.

Profumo:
molto elegante e complesso con naso intenso di frutta matura. Sentori di vaniglia, cacao e menta. Finale di liquirizia, tabacco dolce e cannella;

Sapore:
attacco caldo e potente. Ben bilanciato e armonico con un'eccezionale bevibilità. La profondità si accentua nel finale con ricordi fruttati e speziati.

Abbinamenti:
risotti anche ricchi, carni con intingolo, selvaggina e formaggi stagionati anche duri.

