



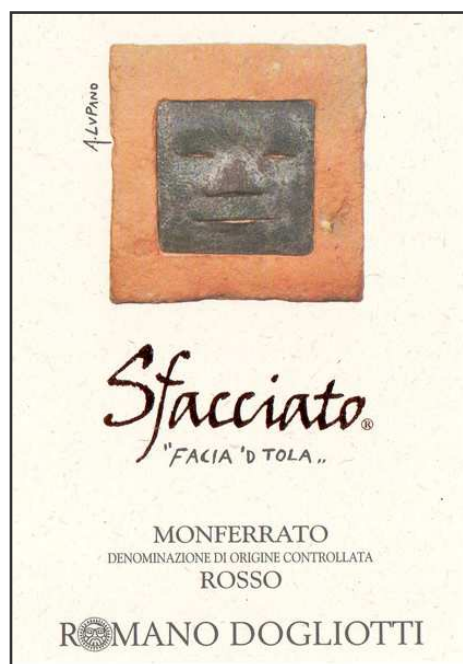
## Monferrato Rosso SFACCIATO

**Colore:** Rosso rubino con leggeri riflessi viola tendenti al granata

**Profumo:** Netto, intenso, complesso, speziato, con boisè evidente, leggere note floreali e fruttate.

**Sapore:** Asciutto, sapido con note dolci vanigliate, buona struttura, buona la persistenza con tannini ben presenti.

**Abbinamenti:** Si abbina con secondi piatti di carne rosse o selvaggina.



### Il Vigneto

Superficie (Ha): 1

Vitigni impiantati: Nebbiolo

Anno di impianto: 2004

Altitudine (m): 250 S.L.M.

Esposizione: Sud Sud-Ovest

Giacitura: Collinare

Natura del terreno: Argilloso-Calcareo

Pendenza del terreno: 20-30%

### Come Nasce

Questo vino è stato ottenuto da uve provenienti da vigneti di proprietà situati nel comune di **Nizza Monferrato**, in regione Bricco. La vinificazione è stata condotta in maniera tradizionale e la macerazione con le bucce è durata 10 giorni.

Dopo la fermentazione alcolica è stato conservato a una **temperatura ottimale** (23°C) per facilitare la fermentazione malolattica. Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino è stato affinato in **piccole botti di rovere** francese per un periodo di circa 12-14 mesi e dopo un'ulteriore affinamento in acciaio viene imbottigliato.