



• A L E M A T •

I NOSTRI VINI



MONFERACE

Grignolino del Monferrato
Casalese D.O.C.

Vitigno: Grignolino 100%

Vinificazione: fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata di 28°C sulle bucce per 15 giorni; Il vino rimane in contatto con le bucce per un ulteriore periodo di macerazione post fermentativa di 20 giorni, durante i quali il colore si fissa e si stabilizza ed il vino si arricchisce di macromolecole che ne ampliano la tessitura.

Affinamento: in piccoli fusti di rovere per 24 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per almeno 16 mesi.

Colore: rubino e brillante.

Profumo: inizialmente floreale, viola e petali di rosa, poi le spezie, con pepe bianco e chiodi di garofano. Poi arrivano molto pulite le note di frutta: prugna, ciliegie sotto spirito, more; ad avvolgere ed armonizzare la vaniglia.

Sapore: Il palato è ampio, l'acidità percepita estremamente equilibrata; la componente tannica è di tannini fini; la sensazione tattile si manifesta vellutata con un'ottima persistenza in bocca .

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: carni bianche e rosse, arrostiti, formaggi stagionati.