



## Schede Vini Az. Agricola Mombisaggio

### Vini bianchi

#### **ELEKTRON** Timorasso doc Colli Tortonesi

UVE: Timorasso 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

VENDEMMIA: metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE Le uve vengono diraspate e poste in macerazione a contatto con le bucce per 5/6 giorni in recipienti d'acciaio a temperatura controllata; successivamente vengono svinate e la fermentazione viene completata in botti d'acciaio.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE Vino dal colore giallo dorato brillante. Tannini secchi, sapidi, freschi, con sentori fruttati a base di susine e agrumi, sentori di erbe e note minerali.

ABBINAMENTI: Indicato per carni bianche e rosse. Ideale per risotto al Montebore.

PER GUSTARLO AL MEGLIO: Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, temperatura consigliata 14 °C.

#### **ELEKTRON<sup>2</sup>** Vino bianco

UVE: Timorasso 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt s-l-m-

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

VENDEMMIA: Metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e poste a macerare a contatto con le bucce per 5/6 giorni in recipienti di acciaio a temperatura controllata. Successivamente vengono svinate e la fermentazione si completa in piccole botti di rovere. Al termine della fermentazione il vino rimane in legno per circa 6 mesi, durante i quali viene effettuato regolarmente il bâtonnage. Trascorsi i 6 mesi, il vino viene travasato, le botti vengono lavate e il vino ritorna negli stessi recipienti per proseguire l'affinamento fino al sedicesimo mese.

AFFINAMENTO: 16 mesi in piccole botti di rovere e 3 in bottiglia.

**DESCRIZIONE** La fermentazione in legno dona al vino una forte speziatura, agrumi e aromi persistenti, con sentori di pesca e albicocca, accompagnati dai tannini, dalla mineralità e dai sapori tipici delle uve.

**ABBINAMENTI:** Formaggi stagionati, sapori speziati, selvaggina e carni grasse dai sapori forti.

**PER GUSTARLO AL MEGLIO:** Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, servire a circa 16 °C.

**DERTHONA 2023** Vino bianco

**UVE:** Timorasso 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Tortonesi, Piemonte.

**TERRENO:** calcareo-argilloso

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**ALTITUDINE:** 220 mt. s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4500 ceppi/ha

**COLTIVAZIONE:** i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

**VENDEMMIA:** Metà Settembre, a mano in cassette

**VINIFICAZIONE** Le uve vengono diraspate e poste a macerare a contatto con le bucce per 48 ore in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Al termine della macerazione si effettua la svinatura; il mosto prosegue la fermentazione alcolica in acciaio. La fermentazione è spontanea, condotta da lieviti indigeni, senza aggiunta di solfiti.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**DESCRIZIONE:** Vino giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di fiori bianchi, acacia.

Note agrumate e sul finale miele. Strutturato, minerale e sapido.

**ABBINAMENTI:** Antipasti di pesce e verdure, carni bianche. Ideale per risotto al Cortese.

**PER GUSTARLO AL MEGLIO:** Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, temperatura consigliata 13-14 °C.

**DYNAMIS** Vino bianco

**UVE:** Cortese 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Colli Tortonesi, Piemonte.

**TERRENO:** calcareo-argilloso

**ESPOSIZIONE:** Sud – Ovest

**ALTITUDINE:** 220 mt. s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ DI IMPIANTO:** 4500 ceppi/ha

**COLTIVAZIONE:** i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

**VENDEMMIA:** Metà Settembre, a mano in cassette

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono diraspate e poste a macerare a contatto con le bucce per 24 ore in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Al termine della macerazione si effettua la svinatura; il mosto prosegue la fermentazione alcolica in acciaio. La fermentazione è spontanea, condotta da lieviti indigeni, senza aggiunta di solfiti.

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in botti di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

**DESCRIZIONE:** Vino giallo paglierino con persistenti sentori fruttati di mela verde e note floreali.

Sapore asciutto, sapido, fresco.

**ABBINAMENTI:** Antipasti di pesce e verdure, carni bianche. Ideale per risotto al Cortese.

**PER GUSTARLO AL MEGLIO:** Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, temperatura consigliata 13 °C.

## Orange wine

### **THALIA** Orange wine

UVE: Moscato 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

VENDEMMIA: Metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e poste a macerare a contatto con le bucce per due mesi in recipienti di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione è spontanea, condotta da lieviti indigeni, senza aggiunta di solfiti.

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di acciaio.

DESCRIZIONE: colore aranciato brillante con riflessi ramati. Profumi varietali tipici del moscato: gardenia tuberosa, muschio, frutta secca, canna da zucchero, susina ed erbe aromatiche.

Secco, avvolgente persistente, con un finale ammandorlato.

ABBINAMENTI: gorgonzola dolce e formaggi erborinati di media stagionatura.

PER GUSTARLO AL MEGLIO: Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, temperatura consigliata 14 °C.

## Vini rossi

### **NERONE** Barbera doc colli Tortonesi

UVE: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

VENDEMMIA: Metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e avviate alla fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata; il vino rimane sulle fecce nobili per circa 5 mesi

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di acciaio e 3 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Vino dal colore rosso rubino intenso. Profilo olfattivo vinoso, complesso e concentrato, con sentori di frutta rossa ciliegia, in evidenza lieve nota balsamica e di spezia. Tannino avvolgente e levigato. Secco, fresco con chiusura sapida e speziata. Buona persistenza. Annata 2023 fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti.

ABBINAMENTI: Carni bianche e rosse, stufati, formaggi di media stagionatura. Ideale per la Bagna cauda.

PER GUSTARLO AL MEGLIO: Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, temperatura consigliata 18 °C.

**INCIPIT** Vino Rosso

UVE: Dolcetto 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

DENSITÀ DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

VENDEMMIA: Metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono ammostate senza operazioni di chiarifica e filtrazione. Il vino affina 12 mesi in vasche di acciaio e viene imbottigliato prima della vendemmia successiva.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti acciaio e 3 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Vino dal colore rosso rubino intenso. Profilo olfattivo vinoso e complesso con sentori di frutta rossa e spezie, tannini rotondi ma decisi.

ABBINAMENTI: Carni bianche e rosse, stufati, formaggi di media stagionatura.

PER GUSTARLO AL MEGLIO: Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, servire a circa 18 °C.

**NERONE<sup>2</sup>** Vino Rosso

UVE: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Tortonesi, Piemonte.

TERRENO: calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud – Ovest

ALTITUDINE: 220 mt. s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4500 ceppi/ha

COLTIVAZIONE: i vigneti sono coltivati senza l'uso di concimi chimici, erbicidi, o prodotti sistemici

VENDEMMIA: Metà Settembre, a mano in cassette

VINIFICAZIONE: Le uve vengono diraspate e avviate alla fermentazione in vasche d'acciaio inox; il vino permane sulle fecce nobili per circa 5 mesi, quindi prosegue l'affinamento per 12 mesi in botti di rovere.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere e 3 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Colore rubino intenso con sfumature viola. Sentori di amarena e mirtillo, erbe aromatiche e spezie soffuse. Sapore concentrato, fruttato, avvolgente sostenuto da buona acidità.

ABBINAMENTI: Adatto per accompagnare paste ripiene, selvaggina e formaggi stagionati.

PER GUSTARLO AL MEGLIO: Lasciare riposare dopo il trasporto, ossigenare nel bicchiere, servire a circa 18 °C.