



• A L E M A T •

I NOSTRI VINI



BRUNALDO

Croatina - Monferrato D.O.C. Rosso

Vitigno: Croatina 100%

Vinificazione: fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata di 28°C. Il mosto-vino viene mantenuto in contatto con le bucce per 8/10 giorni, poi si procede alla svinatura e pressatura. Segue la fermentazione malolattica alla temperatura controllata di 20°C effettuando periodici batonnage.

Affinamento: in piccoli fusti di rovere per circa 12 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: ampio e complesso, all'inizio speziato, poi più morbido e avvolgente con sentori di frutta rossa, di prugna e ciliegia, l'amalgama è dato dalla nota lieve di vaniglia.

Sapore: Pieno ed intenso, dalla lunga persistenza, trama fitta ma morbida, importante e rotondo al tatto, sapido. Il retrogusto ci riporta il sentore speziato ed il dolce della frutta matura.

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: antipasti, salumi, primi piatti dalla struttura decisa, carni bianche, formaggi non troppo stagionati.