



## Collection Sant'Evasio

### Tramonto - D.O.C. Monferrato Rosso

De raisins 100% Cabernet Sauvignon de notre propriété.

#### VENDANGE

Après un premier diradamento des grappes en juillet, la vendange a lieu entre le 5 et le 15 d'octobre selon le mûrissement des raisins.

#### VINIFICATION EST VIEILLISSEMENT

Les raisins sélectionnés viennent diraspofoulés et faite fermenter en vasques d'acier à la température contrôlée. Après le svinatura elle vient soignée et favorisée la fermentation malolattica suivi par stabilisation au naturel froid.

L'affinement vient municipal pour plus d'un an en barriques (coups de rouvre de 225lt).

L'emboutillage a lieu en été du 2° an et il est suivi d'un mûrissement lent en bouteille pour autres 6 mois près de l'usine. Apte à un long vieillissement.



#### CONNUS ORGANOLETTICHE

Couleur: rubis sombre rouge avec des reflets grenade.

Parfum: vineux, intense, agréable, spéciale, caractéristique.

Goût: de corps, fin, doux et herbacé.

#### MODALITÉ' DE SERVICE

Déboucher la bouteille avec une heure d'avance, transférer en decanter si possible, servir en grands verres ballons type en lesquels pourrez le faire oxygéner.

Température: 18° - 20°

Accouplements gastronomiques: il accompagne second plats de viandes rouges agréablement, daubé, gibiers, fromages très vieux et polente.

#### CURIOSITÉ'

Le nom "je Me couche il naît du souvenir de la descente incandescente du soleil dans une soirée d'été chaude.



Vin rouge