Tramonto - D.O.C. Monferrato Rosso

Uve: 100% Cabernet Sauvignon

VENDEMMIA

La vendemmia si svolge alla fine di settembre, a seconda del grado di maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve selezionate vengono diraspo-pigiate e fatte fermentare in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura viene curata e favorita la fermentazione malolattica seguita da stabilizzazione a freddo naturale.

AFFINAMENTO

L'affinamento viene condotto per più di un anno in barriques (botti di rovere da 225lt).

L'imbottigliamento ha luogo nell'estate del secondo anno ed è seguito da una lenta maturazione in bottiglia per altri mesi presso l'azienda. Adatto ad un lungo invecchiamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino scuro con riflessi granata.

Profumo: vinoso, intenso, gradevole, speciale, caratteristico.

Sapore: di corpo, fine, morbido ed erbaceo.

MODALITA' DI SERVIZIO

Stappare la bottiglia con un'ora di anticipo, trasferire possibilmente in decanter, servire in grandi bicchieri tipo ballon, nei quali potrete farlo ossigenare. Temperatura: 18° - 20°.

Abbinamenti gastronomici: accompagna piacevolmente secondi piatti di carni rosse, stufati, selvaggine, formaggi molto stagionati e polente.

CURIOSITA'

Il nome "Tramonto" nasce dal ricordo della discesa infuocata del sole in una calda serata estiva.