

NERO SAN PIETRO

MONFERRATO ROSSO
Denominazione di Origine Controllata

Vino rosso ottenuto dall'assemblaggio di uve Albarossa, Barbera e Cabernet Sauvignon le cui diverse caratteristiche si uniscono in un armonico equilibrio di sensazioni aromatiche e gustative.

Superficie vitata: Ha 5

Uvaggio: 40% Albarossa – 40% Barbera – 20% Cabernet Sauvignon

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Coltivazione: metodo biologico-biodinamico, le viti sono coltivate senza l'utilizzo di concimi e prodotti chimici di sintesi

Resa: 9000 kg/ettaro

Tipo terreno: calcareo argilloso, ottima tessitura, buona presenza di minerali

Zona Geologica: Tassarolo, collinare, altitudine 300 mt. s.l.m. – esposizione sud/ovest

Vendemmia: ottobre, raccolta a mano

Vinificazione: diraspa-pigiatura delle uve, il mosto ottenuto insieme alla bucce inizia la fermentazione con lieviti naturali. Si effettuano ripetuti rimontaggi per l'estrazione del colore e degli aromi. La fermentazione alcolica prosegue per almeno 15 giorni e, dopo la svinatura, il vino viene mantenuto ad una temperatura idonea per favorire la successiva fermentazione malolattica. L'affinamento è di 1 anno in vasche di acciaio inox.

Grado alcolico: 14%

Acidità totale: 6 gr/lit

Colore: rosso rubino intenso

Aroma: note olfattive intense con sentori di note floreali e piccoli frutti di bosco

Sapore: armonico, ampio, ricco di sostanza estrattiva, freschezza e struttura equilibrata

Abbinamenti: salumi, primi piatti, carni rosse e grigliate, vino a tutto pasto

Temperatura di servizio: 14/16 gradi

Conservazione: le bottiglie conservate in un luogo fresco, asciutto e a temperatura costante, si conservano per 6/8 anni