

AZIENDA AGRICOLA GATTO



GATTO MATTO

Monferrato D.O.C. Rosso

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2018

Vitigno: Nebbiolo.

Zona di produzione: Viarigi.

Età media del vigneto: 15 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 26°C per 5 giorni.

Affinamento: in tonneau da 500 litri per 18 mesi e poi riposa 6 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

Bottiglie prodotte: 5.400

Caratteristiche Organolettiche: color rosso rubino con riflessi leggermente granata, profumo delicato e gradevole con sentori di lampone, viola e spezia, corpo pieno supportata da una struttura tannica importante.

Abbinamenti: piatti ricchi e saporiti, paste fresche, carni rosse e arrosti.

Grado alcolico: 14,20%

Acidità totale: 5,70 g/l

Estratto secco: 28,10 g/l

Ph: 3,50

