

AZIENDA AGRICOLA GATTO



PERCENTO

Monferrato Rosso

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2022

Vitigno: Ruchè, Syrah, Abarossa e Nebbiolo.

Zona di produzione: Montemagno Monferrato.

Età media del vigneto: 10 anni.

Vinificazione: fermentazione in vasca d'acciaio ad una temperatura controllata di 26°C per 10 giorni.

Affinamento: in tonneau da 500 litri per 20 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 1.330

Caratteristiche organolettiche: vino rosso molto carico, all'olfatto emergono le note di prugna matura, marasca, cacao e noce moscata e con il passare del tempo una nota speziata.

Abbinamenti: ideale per accompagnare grandi piatti della tradizionale cucina piemontese a base di cacciagione e formaggi stagionati.

Grado alcolico: 15,50%
Acidità totale: 5,40 g/l
Estratto secco: 32,10 g/l
Ph: 3,60

