

# AZIENDA AGRICOLA GATTO



## PERCENTO

### Monferrato Rosso

Denominazione di Origine Controllata

**Vendemmia:** 2018

**Vitigno:** Ruché, Syrah, Abarossa e Nebbiolo.

**Zona di produzione:** Montemagno.

**Età media del vigneto:** 10 anni.

**Vinificazione:** fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 26°C per 10 giorni.

**Affinamento:** in tonneau da 500 litri per 20 mesi e poi riposa 6 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°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: 16,00%  
Acidità totale: 5,40 g/l  
Estratto secco: 32,10 g/l  
Ph: 3,60

