



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve di Barbera e Syrah, provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda. Uve dalle caratteristiche molto fresche e fruttate che esprimono al meglio le potenzialità e la versatilità del territorio del Monferrato.

Colore rosso intenso con riflessi cardinalizi e note di frutti rossi, amarena, noce moscata molto marcate, leggera forza acida ma non invasiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione

Monferrato D.O.C. Rosso

Annata

2022

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Blend di 50% Barbera e 50% Syrah

Quantità prodotta

N° 17.856

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.

Vigneto di età media 10 anni con esposizione ovest, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria. Durata della fermentazione di circa 8 giorni. 30% di affinamento in legno piccolo di secondo/terzo passaggio: barriques e tonneaux.

Colori / Riflessi

Rosso intenso.

Profumo

Di buona complessità e finezza, con note di terra, spezie e minerali.

Palato

Vellutato, grande presenza del frutto rosso (ciliegia in particolare), pulito e morbido.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5 % vol.

Acidità totale: 6,4 g/l

PH: 3,4

Zuccheri residui: 2 g/l

Estratto secco Totale: 29,3 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 109 mg/l**.



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2021



Vendemmia
2019

Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2018

Riconoscimenti 2019



Vendemmia
2017

Vendemmia
2015/16

	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO