



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Connubio

Denominazione: Monferrato DOC Rosso

Vitigni: Barbera, Merlot e Cabernet

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso

Profumo: Note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei

Sapore: Il palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18°-20° | 64,4°F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato

Descrizione:

Il Monferrato Rosso Doc è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dall'unione di tre vitigni, l'autoctono Barbera, insieme agli internazionali Cabernet e Merlot, le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei. Al palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato. Viene servito a 18-20 ° C.