

SEITERRE



VITICOLTORI DAL 1877



Monferrato Rosso

Denominazione: Monferrato Rosso DOC

Vitigni: Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Pressatura delicata, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 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: 14,0 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C | 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 della Barbera, insieme agli internazionali Cabernet e Merlot, le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino. L'uva viene 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.

SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877 SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA

Via Gardesana Sud 3101, 37067 Valeggio sul Mincio (Vr)

tel +39 045 710 3438 - mob. +39 342 790 5259 - www.seiterre.com - info@seiterre.com - vigneti@pec.vinirizzi.com

C.F. - P. IVA. - Reg. Imp. Verona IT 01766060238 - Cod. Accisa Valeggio IT00VRV00383Z - R.E.A. VR 259641 - SDI: W7YVJK9