

## Monferrato DOC "Notu"



**DOC:** Monferrato DOC

**Rebsorte:** Rote Rebsorten

**Domain:** Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

**Art des Bodens:** Kalkhaltig

**Dichte der Bepflanzung:** 4000 Reben / ha

**Alter der Reben:** 20/30 Jahre

**Ertrag:** Fein und gleichmäßig (ca. 2,5 kg / Stock)

**Eigenschaften:** 14% Alkohol enthält SO<sub>2</sub>

**Kulturmethode:** Guyot

**Rebsorte Eigenschaften:** In dieser Rebsorte die Beeren sind dunkel gefärbt und die buches sind mittelklein große, geflügelte und Pyramidenform. Die Vitalität der Pflanze ist hoch. Die Ernte in der zweiten Oktoberhälfte.

**Weinbereitung:** werden zusammen vinifiziert. Der Prozess der Weinbereitung ist die traditionelle Maischegärung. Dieser Wein wird in französischen Eichenfässern für mindestens ein Jahr gealtert und dann in der Flasche für ein weiteres Jahr verfeinert.

**Die Farbe:** Intensives Rubinrot mit einer Tendenz zu Granatrot während der Alterung.

**Der Geruch:** fruchtig und würzig (Vanille)

**Der Geschmack:** Feine Struktur, klare und ausgewogene Tannine

**Serviervorschläge:** Geschmackvolle Bratengerichte, Gegrilltes, "Fondue" und reife oder würzigen Käsesorten.

Serviert bei 20 ° C

**Reifekapazität:** 5 Jahre

**Gesamtsäuregehalt:** 5,0 g / l

**Restzucker:** <2 g / L