



Monferrato DOC

"Notu"



DOC : Monferrato DOC

Vitigno : Varietà a bacca rossa

Azienda : Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo: Calcareo

Densità di impianto: 4000 Viti/ha

Età del vigneto: 20/30 anni

Resa: circa 2,5 kg/pianta

Caratteristiche : 14% alcohol, contiene SO2

Metodo di coltivazione: Guyot corto

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà gli acini sono di colore scuro e i grappoli di dimensioni medie, alati con forma piramidale. La vigoria della pianta è molto alta.

Vinificazione : Il processo di vinificazione è quello tradizionale con fermentazione sulle bucce. Il vino viene successivamente invecchiato in barriques di rovere francese per sei mesi almeno e poi affinato in bottiglia.

Vista : Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Olfatto: Piacevolmente secco, rotondo, pieno e delicatamente speziato, lievemente tannico.

Gusto: Texture setosa con tannini chiari, morbidi, persistenti e ben equilibrati.

Consigli di servizio : Carni rosse dal gusto deciso e arrostiti, barbecues, "fondue", formaggi maturi e piccanti. Temperatura di servizio di 20°C

Capacità di invecchiamento: 5 anni

Acidità totale: 5,0 g/L

Zuccheri residui : <2,0 g/L