

## MONFERRATO DOC DOLCETTO “SPONDE”



### VINO ROSSO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**VITIGNO** 100% Dolcetto

**PRODUZIONE** 100 QL\Ha

#### AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono da vigneti in Santa Libera di Canelli.

#### COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

**Forma di allevamento** “Guyot” basso  
Impianto su collina a 250 metri s.l.m.

**Pendenza:** 25%

**Natura del terreno:**

**Esposizione:** Sud-ovest

#### VINIFICAZIONE

Dopo un meticoloso diradamento pre-vendemmiale, atto a limitare la produzione in favore di un sensibile aumento qualitativo, l'uva, raccolta manualmente, viene portata in azienda direttamente in cesta e viene subito pigiata e diraspata.

Le uve pigiodiraspate vengono avviate nei fermentini per la fermentazione alcolica controllata a 24°C.

Le bucce vengono lasciate in macerazione solo per una settimana scarsa, il mosto-vino viene infatti separato e stoccato a parte dove termina la fermentazione alcolica.

Tutto ciò per ottenere un vino moderatamente tannico con una struttura più morbida e profumi più freschi.

Subito dopo la fermentazione alcolica è prevista la fermentazione mololattica; l'imbottigliamento è previsto per la primavera successiva la vendemmia.

#### AFFINAMENTO

Minimo 3 mesi in bottiglia

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino cardinalizio

**Bouquet:** Elegante e molto vario con sentori di frutti rossi

**Sapore:** discretamente tannico e moderatamente acido, molto gentile al palato.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5 % vol

#### ABBINAMENTI

Primi piatti, carni bianche e formatti di media stagionatura.

**DA SERVIRE** A temperatura ambiente (18° C).

**CONFEZIONI** Bottiglie da 0,75 L.

#### CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione verticale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce, di calore e di vibrazioni.