

MONTEJ ROSSO

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



Colore rosso acceso donato dalla completa e perfetta maturazione dell'uva.

*Il Montej Rosso, vinificato in acciaio, è un vino intrigante
e di grande piacevolezza di beva.*

All'olfatto si presenta con intensi profumi di frutti rossi.

Si serve alla temperatura di 18/20°C

Prima annata di produzione 2004

Vitigno Barbera in prevalenza

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 300-320 m.s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Calcareo

Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 16 anni

Resa di uva per ettaro 110 quintali

Epoca della vendemmia Ottobre

Vasche di fermentazione Acciaio inox

Temperatura di macerazione 25-26°C

Durata della fermentazione Due settimane

Fermentazione malolattica Svolta

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO