

# MONTEJ ROSSO

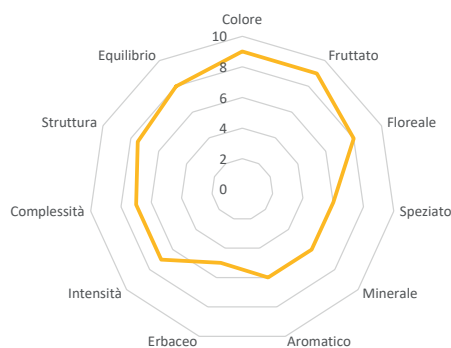
## MONFERRATO ROSSO DOC

### 2020



*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*



VILLA SPARINA

G A V I

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO