

Monferrato doc Rosso “Pacífico”



Vigneto

Le uve provengono da vigneti aziendali prevalentemente impiantati su pendii esposti a sud est, ad una altitudine di 200 m s.l.m., con pendenza del 5-10 %, terreno fortemente alcalino, povero di sostanza organica, drenante e ricco di scaglie tufacee. In parte minore da un vigneto a 170 m s.l.m. Esposto a Nord Ovest su terreno in parte alcalino ed in parte argilloso-profondo. Una ultima parte proviene da vigneti impiantati a Barbera.

I vitigni impiantati in questi vigneti sono: Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa e Barbera.

La provenienza in percentuale delle diverse cultivar varia ogni anno in funzione della composizione analitica delle rispettive uve al fine di rendere più costanti le caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto.

Vendemmia e vinificazione

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 10 Settembre al 10 Ottobre a seconda dell'andamento climatico della stagione. La vinificazione classica in acciaio è seguita immediatamente un primo travaso e dalla sistemazione in fusti di rovere da 300 e 2000 del 100% del prodotto, da un secondo travaso variabile a seconda dell'evoluzione del vino da novembre a febbraio ed un terzo a fine luglio dell'anno successivo.

Il Cabernet Sauvignon, la Barbera ed il Merlot affinano prevalentemente in piccoli fusti, la parte restante in botti grandi.

Note gustative

Può durare dai 6-7 ai 10-12 anni a seconda delle annate, in proporzione a alcol, estratto, colore ed acidità.

Colore rosso porpora con riflessi violacei che virano al granata dopo alcuni anni di invecchiamento.

Profumo che ricorda frutti con nocciole, viola, vaniglia, mandorla, talvolta note di affumicato.

In bocca sapido e pieno, di buona acidità, nelle fasi giovanili tannicità astringente.

Nei primi anni si abbina a carni rosse e grigliate, successivamente a selvaggina, arrostiti, formaggi.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Alcool complessivo: 13,5-14,5% vol.