

Monferrato doc Rosso “Pacifico”



Vignoble

Les raisins sont cultivés dans les vignobles du domaine, situés surtout sur les pentes exposées sud-est à 200 m d'altitude, avec une inclinaison de 5 à 10 % et un sol fortement alcalin, pauvre en matière organique, drainant et riche en éclats de tuf. Dans une proportion moins importante, ils proviennent d'une parcelle située à 170 m d'altitude et exposée nord-ouest sur un sol en partie alcalin et en partie argileux et profond. Enfin, une troisième partie provient de nos vignobles plantés avec du Barbera.

Les cépages qui composent ces vignobles sont les suivants : Nebbiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa et Barbera.

La provenance en pourcentage des différents cultivars varie d'année en année, en fonction de la composition de chaque type de raisin, afin de rendre plus constantes les caractéristiques organoleptiques et qualitatives du produit.

Vendanges et vinification

Les opérations de vendanges commencent entre le 10 septembre et le 10 octobre, selon l'évolution climatique de la saison.

Une vinification classique dans l'acier est suivie immédiatement d'un premier soutirage et du stockage de 100 % du produit en tonneaux de chêne de 300 et 2 000 litres. Un deuxième soutirage est ensuite effectué, selon l'évolution du vin, entre novembre et février et un troisième fin juillet de l'année suivante.

Le Cabernet Sauvignon, le Barbera et le Merlot sont élevés surtout en petits fûts, le restant en grands tonneaux.

Notes gustatives

La tenue peut aller de 6-7 jusqu'à 10-12 ans, selon le millésime, par rapport à la teneur en alcool, à l'extrait, à la couleur et à l'acidité.

Robe rouge pourpre profond aux reflets violets tendant au grenat après quelques années d'élevage.

Bouquet qui évoque les fruits à noyau, la violette, la vanille, l'amande, parfois avec une note fumée.

Savoureux et plein en bouche, il a une bonne acidité, avec des tannins asséchants pendant sa jeunesse.

Pendant ses premières années, il accompagne la viande rouge et grillée, plus tard, le gibier, les rôtis et les fromages.

Température de service : 18 à 20 °C.

Alcool total : 13,5-14,5 % en vol.