

Le Grive

Monferrato Rosso doc



Uva: Barbera, Pinot Nero.

Vigna: Terreno calcareo-marnoso con presenza di argilla, arenaria e sabbie. Giacitura collinare superiore a 400 metri slm su dossi soleggiati di notevoli caratteristiche climatiche. Presenza di muri in pietra contornati da ginestre e ginepri. Forma di allevamento Guyot corto con almeno 7.000 viti/ettaro. Le Grive (*Turdus pilaris*) sono ghiotte di bacche di ginepro che trovano in prossimità del vigneto di cui si cibano durante il loro passo.

Tecnologia Produttiva: Coltivazione tradizionale e manuale. Le uve perfettamente sane e mature vengono raccolte tardivamente e dopo accurata scelta pigiate e fermentate in piccole vasche a temperatura controllata. Dopo svinatura viene favorita la fermentazione malolattica e con il successivo freddo dell'inverno si ottiene la stabilizzazione naturale. Segue l'affinamento in piccole botti di rovere per circa 10 mesi. L'imbottigliamento viene solitamente effettuato a fine estate poco prima dell'inizio della vinificazione dell'annata successiva. La scelta dei vitigni, la coltivazione e le cure nella vinificazione, assicurano a questo vino abbondanti quantità di antociani e polifenoli nobili benefici.

Caratteristiche Organolettiche: Presenta caratteristiche uniche di frutto accompagnate da un bouquet molto spiccato con sentori vanigliati e di spezie. Gusto vellutato ricco di tannini surmaturi con bevibilità eccellente che si evolve in complessità negli anni.

Abbinamenti Gastronomici: Bevuto giovane è vino che ben si adatta a verdure cotte, minestrone e paste ben condite. Negli anni successivi è vino da arrostiti e formaggi anche stagionati. Va servito ad una temperatura di 18-22° C in grandi bicchieri di cristallo.

Caratteristiche Enologiche:

Colore: rosso rubino intenso e pieno

Gradazione effettiva: ~ 14,5% vol.

Acidità totale: ~ 5%

pH: ~ 3,7%

Solfiti: < 0,09 g/l

Presentazione Commerciale: Bottiglie da 75 cl in scatole da 6.
Magnum da 150 cl, bottiglia da 37,5 cl. Astucci singoli litografati.