

6D3 Monferrato D.O.C. Rosso

Az. Arrilonga

prima annata 2016

totale ettari: 1 - esposizione sud - sud ovest

zona di produzione: Località Presa - Rivalta Bormida (AI)

età delle piante: circa 30 anni

vitigno: dolcetto

denominazione: Monferrato D.O.C. rosso

sistema di allevamento: Guyot

metodi di difesa: vigneto in conversione biologico con certificazione ICEA

diserbo: solo sfalcio meccanico due volte all'anno

periodo della vendemmia: ultime due settimane di settembre

modalità di raccolta: manuale in cassetta

vinificazione: fermentazione in rosso a temperatura controllata, maturazione ed affinamento in acciaio.

Prodotto ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti

gradi: 13% vol

tappo: polimeri derivati dalla canna da zucchero 100% rinnovabile e vegetale

chiarificazione: chiarificanti naturali di origine vegetale - vino vegano

caratteristiche di degustazione:

alla vista: rosso rubino con riflessi violacei intensi

al naso: fresco, fruttato ed elegante

al palato: ingresso ampio e caldo, ricco e concentrato. Prevalgono il fruttato e il vinoso che lasciano un lungo e gradevole retrogusto.

Produzione annata 2016: 4000 bottiglie