

MONTEBARELLO 155

UVA: 100% Grasparossa di Castelvetro;

RACCOLTA E VINIFICAZIONE: in anni normali l'uva viene raccolta tra gli ultimi giorni di settembre ed i primi giorni di ottobre; macerazione mediamente estrattiva con 4 giorni sulle bucce a temperature mai troppo alte;

CONSERVAZIONE E PRESA DI SPUMA: almeno 5 mesi in cemento prima della seconda fermentazione(circa 20 giorni) ed un periodo di circa 30 giorni a freddo per illimpidire naturalmente il vino e ottenere un perlage fine e persistente; la seconda fermentazione viene attivata con un 75% di vino ed un 25% di mosto per rendere più fresco e fruttato il vino rispetto a Grasparossa della Tradizione, Cantolibero e Puntamora, per loro natura più strutturati ed affinati prima della presa di spuma;

RESIDUO ZUCCHERINO: 11 gr./lt. di zuccheri;

COLORE: rosso rubino intenso con lampi violacei;

PROFUMO: fruttato, di frutti rossi e neri, con una piacevole nota speziata;

SAPORE: asciutto e acidulo, con buon equilibrio fra zuccheri e tannini, molto morbidi e levigati vista la macerazione non troppo estrattiva;

GASTRONOMIA: salumi, pizza e aperitivi, cibi non troppo succulenti e grassi;

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-14° C;

