

BONDI

MONFERRATO ROSSO

“LE GUIE”

UVE : Merlot e Barbera, in percentuali variabili, provenienti da vigneti di proprietà ubicati in località Cappellette

TECNICA CULTURALE : Densità di circa 4500 ceppi/ettaro, sistema di allevamento Guyot basso, i vigneti sono parzialmente inerbiti.

VINIFICAZIONE : Le uve Merlot macerano per circa una settimana, quelle Barbera per circa 10 giorni; la macerazione avviene con la tecnica dei rimontaggi a temperatura controllata in serbatoi di cemento, i vini svolgono poi la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO : gran parte del vino matura per circa 12 mesi in barriques e tonneaux di secondo passaggio, un'altra parte, si affina in serbatoi di acciaio; un mese prima dell'imbottigliamento le due parti vengono assemblate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Colore: rosso rubino di grande intensità .

Profumo: ampio e persistente con note di prugna, erbe aromatiche e spezie.

Gusto: pieno ed armonico, morbido e strutturato.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : antipasti elaborati, carni bianche o rosse, salumi, formaggi, funghi.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16 °C

