



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Questo vino nasce dall'assemblaggio delle uve di Barbera e Syrah, provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda. Uve dalle caratteristiche molto fresche e fruttate che esprimono al meglio le potenzialità e la versatilità del territorio del Monferrato.

Colore rosso intenso con riflessi cardinalizi e note di frutti rossi, amarena, noce moscata molto marcate, leggera forza acida ma non invasiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione
Monferrato D.O.C. Rosso

Annata
2023

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Blend di 50% Barbera e 50% Syrah

Quantità prodotta
N° 12902

Terreno / Vigneto
Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
Vigneto di età media 10 anni con esposizione ovest, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento
Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria. Durata della fermentazione di circa 8 giorni. 30% di affinamento in legno piccolo di secondo/terzo passaggio: barriques e tonneaux.

Colori / Riflessi
Rosso intenso.

Profumo
Di buona complessità e finezza, con note di terra, spezie e minerali.

Palato
Vellutato, grande presenza del frutto rosso (ciliegia in particolare), pulito e morbido.

Dati Analitici
Gradazione Alcolica complessiva: 14 % vol.
Acidità totale: 6,1 g/l PH: 3,4
Zuccheri residui: 1 g/l Estratto secco Totale: 28,6 g/l

Percentuale Anidride Solforosa
VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 122 mg/l**.



VIOLAE

MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2021



Vendemmia
2019

Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2018

Riconoscimenti 2019



Vendemmia
2017

Vendemmia
2015/16

	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO