Monferrato Chiaretto DOC “Edenrose”

Prodotto da uve: Barbera, Pinot Nero

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo: terreni argillosi/marnosi

Zona geologica: collinare ad un’altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est.

Resa per ettaro: 75 q.

Epoca di vendemmia: inizio settembre.

Vinificazione: macerazione a freddo per 12 ore seguita da pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche di acciaio inox, quindi in bottiglia per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: si presenta di colore rosato leggero e luminoso. Al naso spiccano in predominanza note di viola, di rosa, ciliegia e fragola. In bocca esprime vivacità, freschezza e carattere in equilibrio con un finale lungo e succoso dove ritornano le note fruttate.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a 8°-10° C.

Abbinamenti consigliati: si accompagna molto bene agli antipasti, alle minestre leggere, al pesce e alle carni bianche. Molto piacevole come aperitivo.