Monferrato Rosso DOC 2021
“Blu Elixir”

Prodotto da uve: Barbera, Syrah e Grignolino in appassimento

Sistema di allevamento: a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo: terreni argilloso/marnacei

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

Resa per ettaro: 60 q.

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre/prima settimana di ottobre

Vinificazione: dopo un periodo di sovramaturazione in vigna del Merlot, le uve si sono ritrovate in un unico tino a fermentare. La fermentazione è avvenuta ad una temperatura di circa 28°C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio è stata condotta la fermentazione malolattica.

Affinamento: 30 mesi in barrique di rovere francese e 24 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Note organolettiche: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato. Un vino denso, ricco di alcoli superiori che disegnano archetti importanti e ravvicinati. Al naso regala note di frutti rossi, ciliegia, marasca, frutti di bosco e frutta esotica in evoluzione, con note agrumate in equilibrio alle note speziate di vaniglia e tostato. Al palato si ritrovano gli stessi descrittori che ne caratterizzano il profumo: note riconducibili alla frutta appassita con richiami al pepe nero.
Vino di grande struttura, morbidezza ed equilibrio.

Temperatura di servizio: è consigliabile servirlo a 18°C

Abbinamenti consigliati: carni rosse importanti, formaggi con buona consistenza grassa (Camembert, gorgonzola e formaggi erborinati di media e lunga stagionatura).