

Crocevia

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

VINIFICATO CON UVE NEBBIOLO



VITIGNO

Nebbiolo 95% - Barbera 5%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato (20 Km da Asti-13 Km da Alba) in vigneti allevati a Guyot con sesto d'impianto di circa 4500 piante/ha su terreni calcarei esposti ad ovest ad un'altitudine di circa 380 m.

RESA

700g - 1 kg di uva per pianta.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in piccoli serbatoi (20/50 hl) con frequenti rimontaggi. La macerazione dura fino a 20 giorni a cappello emerso. La fermentazione malolattica si svolge in botti piccole (225 l) di rovere, in cui il vino affina per circa 20 mesi fino all'imbottigliamento che avviene senza alcuna filtrazione, durante i giorni di luna calante. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia nella vecchia cantina interrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, corpo pieno e complesso con aroma intenso di rose secche, liquirizia, spezie e tartufi. Elegante con tannini forti ma bilanciati. Questo vino subisce esclusivamente processi di decantazione naturali e può dare origine a un leggero sedimento, si consiglia quindi l'uso di un decanter.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17 ° C