

Bricco Rorisso

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO



VITIGNO

Barbera 75% - Cabernet Sauvignon 25%

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 fitto (fino a 6000 piante per ettaro) su terreni argilloso-calcarei esposti a Sud ed Ovest ad un'altitudine di circa 270 m.

RESA

Kg. 1 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 follature e rimontaggi; lunga macerazione (fino a 20-25 giorni) a cappello sommerso. Dopo la fermentazione malolattica affinamento di circa 18 mesi in piccole botti di rovere di Allier e Slavonia. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa un anno nella vecchia cantina interrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino e con la maturazione riflessi aranciati. Profumo con un leggero sentore di boisè, vinoso e speziato. Sapore armonico, di ampia struttura, elegante e corposo. 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

18 °C