



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Connubio

**Denominazione:** Monferrato DOC Rosso

**Vitigni:** Barbera, Merlot e Cabernet

**Tipologia terreno:** Calcareo e argilloso

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:** Rosso intenso

**Profumo:** Note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei

**Sapore:** Il palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Temperatura di servizio:** 18°-20° | 64,4°F

**Abbinamenti:** Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato

### Descrizione:

Il Monferrato Rosso Doc è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dall'unione di tre vitigni, l'autoctono Barbera, insieme agli internazionali Cabernet e Merlot, le uve sono raccolte nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa, ciliegia e prugna, con leggeri sentori speziati e leggermente erbacei. Al palato è rotondo e pieno, deciso e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con gli agnolotti in brodo. Da provare con il pollo al Monferrato. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

