



Monferrato DOC

La Presidenta

Barbera, regina del Monferrato, e Merlot, re dei vitigni internazionali, si sposano ne "La Presidenta". Un rosso che necessita di pazienza per rivelarsi al bicchiere, ma che svela un carattere elegante e complesso, ispirato dalle caratteristiche dei vigneti di provenienza.

UVE	Barbera e Merlot
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola, da vigne di 15-20 anni
AFFINAMENTO	12 mesi in barrique, almeno 6 mesi in bottiglia
ANNATA	2020
DATI ANALITICI	Alcol 15%
LONGEVITÀ	Maturità ottimale 7-8 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Merlot: coltivato nel Vigneto Angolo esposto a nord-ovest e caratterizzato da un'alternanza di marne bianche a zone di terreno più ricche di ferro e di argilla che conferiscono al Merlot eleganza e finezza. Barbera: coltivata in vigneti con esposizione a sud ovest e caratterizzati da una alternanza di marne calcaree a terreno ricco di argilla e ferro.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso, al naso rivela immediatamente sentori di confettura di ciliegia e lampone, con note finali di dolci al cacao.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte secondo i rispettivi tempi di maturazione ed effettuano separatamente la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura costantemente controllata. Terminata la fermentazione viene effettuato il taglio e il vino è pronto per l'affinamento.

ABBINAMENTI

Perfetto con carni rosse saporite e ideale con selvaggina. Accompagna con successo formaggi vaccini di lunga stagionatura.

PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO 2 BICCHIERI

JAMES SUCKLING.COM 87

Veronelli 90

BIBENDA 3 GRAPPOLI