



LA MONDIANESE

Monferrato D.O.C. Rosso "Assorosso"

Varietà: Merlot, Cabernet S. e Syrah.

Collocazione dei Vigneti: Vigneti di proprietà dislocati intorno all'azienda.

Suolo: Di origine sedimentaria, calcarei-argillosi.

Produzione per ettaro: 60-80 q/Ha.

Piante per ettaro: 5000.

Sistema di allevamento: A spalliera con potatura Guyot.

Inizio vendemmia: Dal 10 Settembre.

Vinificazione: In acciaio.

Affinamento/Stoccaggio: In legno di rovere per 12 mesi ad affinare poi per altri 10 mesi in acciaio.

Gradazione alcolica: 14%-15% Vol.

Colore: Rosso con riflessi granati.

Profumo: Ricco e fruttato.

Sapore: Di buona struttura, fresco ed armonico, con sentori di frutta e spezie.

Temperatura di degustazione: 18-20°C.

Abbinamenti: Si accompagna molto bene ad antipasti caldi, pasta ripiena di carne, formaggi a media stagionatura, arrostiti.

D&Vine Società Agricola Semplice

Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy

C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182

e-mail: marketing.lamondianese@gmail.com sito web: www.lamondianese.com