



LA MONDIANESE

Monferrato D.O.C. Rosso ***“Noah”***

Varietà: Dall'assemblaggio di Cabernet S., Syrah con Barbera o Ruchè a seconda delle annate.

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

Suolo: Di origine sedimentaria marina, calcarea di medio impasto.

Produzione per ettaro: 60-80 q/Ha.

Piante per ettaro: 5000.

Sistema di allevamento: A spalliera con potatura Guyot.

Inizio vendemmia: Da metà Settembre.

Vinificazione: In acciaio.

Stoccaggio: In acciaio.

Affinamento: Da 18 a 30 mesi in legno, quindi assemblato in acciaio e affinato per almeno 3 mesi in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14%–15,5% Vol.

Colore: Rosso intenso.

Profumo: Vellutato ed avvolgente con sentori di ciliegia e spezie.

Sapore: Pieno ed armonico, caldo e rotondo, di buona struttura, in pieno equilibrio tra morbidezza e tannicità.

Temperatura di degustazione: 18-20°C.

Abbinamenti: Si abbina in modo egregio a primi piatti saporiti, carni rosse grigliate, zuppe piccanti e formaggi stagionati.

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