



Monferrato Rosso Doc 2015

Cantina: Castello di Grillano

Denominazione: Monferrato DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: Dolcetto, Barbera

Certificati: Biologico

Denominazione: Monferrato DOC

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse,
Primi Piatti Strutturati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

I vitigni autoctoni rossi del Piemonte dolcetto e barbera sono vinificati in purezza e successivamente uniti nella creazione del produttore Francesco per esaltarne le rispettive peculiarità. Per questo Rosso Monferrato doc la pressatura dei grappoli, appena arrivati in cantina, è lenta e delicata, come anche il travaso del succo nelle vasche di fermentazione. Dopo un lungo periodo di affinamento in vasca il vino è pronto per essere imbottigliato. In nessuna fase di vinificazione sono aggiunti solfiti. In nessuna fase sono state utilizzate sostanze di derivazione animale potenzialmente allergeniche rendendo questo vino adatto ad una dieta vegana.

Note di degustazione

Il Monferrato Rosso prodotto a Castello di Grillano è un vino senza solfiti aggiunti di colore rosso rubino vivo tendente al porpora. Profumo vinoso, complesso, con note fruttate, di uva fresca matura. Gusto ampio, ricco, che il tempo addomesticherà