

Marcello

Monferrato Rosso

Denominazione di Origine Controllata



- **Vigneti:**
- **Locazione dei vigneti:**
- **Altitudine:**
- **Esposizione:**
- **Densità piante:**
- **Forma di allevamento:**
- **Vinificazione:**

Vitigni: Albarossa, Merlot
Fraz. Loreto – Costigliole d’Asti
380 m. Slm
Ovest / Nord Ovest
5000 ceppi / ettaro
Guyot classico

- cernita e selezione delle uve
- diraspatura e pigiatura
- Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce con rimontaggi periodici
- fermentazione malolattica
- affinamento in tonneaux e barriques

Caratteristiche organolettiche:

Vino di colore rosso rubino intenso, con tenui riflessi granata. All’olfatto sprigiona profumi complessi, con note di piccoli frutti rossi, spezie intense ed un finale di vaniglia e cacao. Il sapore e’ molto equilibrato, morbido, con tannini delicati e dolce nel retrogusto. E’ consigliabile servirlo alla temperatura di 18-20° C in calici di media grandezza.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d’Asti