

Rodatà

Monferrato Rosso

Denominazione di Origine Controllata



- **Vigneti:** Vitigni Merlot, Barbera
- **Locazione del vigneti:** Fraz. Loreto – Costigliole d’Asti, Italia
- **Altitudine:** 380 m. slm
- **Esposizione:** Nord / Sud Ovest
- **Densità piante:** 5000 ceppi / ettaro
- **Forma di allevamento:** Guyot classico / cordone speronato
- **Vinificazione:**
 - 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 prevalenza della nota granata. Al naso si rivela complesso, con note di frutti rossi, speziato, con un finale di vaniglia e cacao. Al palato e’ molto equilibrato, morbido, con tannicità delicata e nota dolce nel finale. Consigliamo di servirlo alla temperatura di 18-20° C. in calici di media grandezza.

Vigne dei Mastri®

Costigliole d'Asti