



BRICCO DEI GUAZZI

Monferrato - Piemonte

La Presidenta

Rosso del Monferrato DOC

Raffinato uvaggio di Barbera e Merlot, per restituire il vino di più lungo affinamento dell'azienda monferrina. Un rosso corposo, che unisce tipicità con gusto internazionale e sorprende per la stupefacente complessità.

Uve: Barbera 60%; Merlot 40%

Provenienza: Olivola, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marnoso - calcareo

Altitudine: 200 – 260 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 75 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve vengono raccolte secondo i rispettivi tempi di maturazione ed effettuano separatamente la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura costantemente controllata. Terminata la fermentazione viene effettuato il "taglio" e il vino viene posto in barrique di rovere per l'affinamento, che si protrae per almeno 24 mesi. Dalla data dell'imbottigliamento il vino effettua un altro periodo di affinamento in vetro, della durata di 6 mesi.

Il Vino:

Rosso rubino intenso. Al naso è da subito imponente e lascia emergere in sequenza prima aromi fruttati di marasca e lamponi, poi delicate note di cacao e tabacco. Al palato è impetuoso e pieno, complesso e articolato: ai sapori fruttati si somma una trama tannica fine ed elegante.

Abbinamenti:

Ottimo sulle carni rosse saporite, si abbina felicemente selvaggina o in accompagnamento a formaggi vaccini di lunga stagionatura.

