



Viticoltori dal 1914

MONFERRATO DOC ROSSO "MATTEO"



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Medio impasto, calcareo, argilloso e sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Selezione e raccolta delle uve. Pigiatura soffice con pressa ad azoto e fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata, con macerazione per 15 giorni con le bucce a temperatura 28°-30°C. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

COLORE: Rosso granato

PROFUMO: Intenso, di buona complessità ed eleganza, bouquet olfattivo franco, floreale con note di viola, fruttato con note di more e di lamponi e speziato con note di pepe nero e di caffè

SAPORE: Secco, caldo, morbido, con netta sensazione di vellutata vinosità e rotondità, data anche dalla presenza discreta dei tannini

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,0%

ACIDITA' TOTALE: <5,6 gr. /L

ZUCCHERI RESIDUI: 1 gr./

ABBINAMENTI: Selvaggina, brasati, arrosti, formaggi a pasta dura e di media stagionatura e tutti i piatti della cucina internazionale-

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2023 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2019)

2022 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2018)

2022 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2018)

2021 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2017)

2021 AIS VITAE > 2 VITI (ANNATA 2017)

2020 TOURING CLUB VINIBUONI D'ITALIA > 3 STELLE (ANNATA 2016)

2020 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2016)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti