

PIEMONTE ROSSO

DOC



Denominazione che ben rappresenta la caratteristica della regione nel produrre vini rossi di elevatissima qualità.

Le diverse caratteristiche dei due vitigni che lo compongono danno origine ad un blend di grande piacevolezza, grazie alla struttura ed il carattere del Barbera con i profumi delicati e caratteristici del Ruchè.

Carattere, piacevolezza e legame con il territorio di produzione sono la migliore descrizione per questo inebriante vino piemontese.

Piemonte Rosso Doc ENRICO MORANDO, di colore rosso rubino tendente al granato con l'affinamento, armonico e di corpo, setoso e di gran equilibrio con sentori evidenti di mirtillo e confettura e parvenze speziate.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Saggio blend di: 70% Barbera, 30% Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 7 giorni.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 4 mesi. Longevità non inferiore ai 3-5 anni.

Colore:

Rosso rubino di media intensità con riflessi che tendono ad aranciare con l'invecchiamento.

Profumo:

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

Sapore:

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

Bottiglia:

bordolese Nobile 500 gr. vetro colore UVAG.

Tappo:

Sughero 24x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,4-5,7 g/Lt

Zuccheri residui:

3-4 g/Lt.

Estratto secco:

27-29 g/Lt.

