ERAMARE ROSSO
MONFERRATO DOC ROSSO

Uvaggio: 80% Barbera 20% Bonarda

Altitudine: 250 m slm

Esposizione: Sud - Ovest

Terreno: calcareo - argilloso

Età dei vigneti: 20 anni

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità viti: 4.000/ettaro

Resa per ettaro: 10.000 kg

Produzione Annuale: 5.000 bt

Alcool: 13 %

Residuo zuccherino: 3 gr/l

Vendemmia: manuale a metà Settembre

Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione carbonica 10 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi.

Affinamento: fermentazione malolattica in acciaio e affinamento per almeno 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: profumo fresco e fruttato con sentori di fragoline di bosco e ciliegia. Al palato è morbido e delicato.

Abbinamento: il tenore alcolico moderato lo rende ideale con piatti leggeri a base di carni bianche e risotti. Si consiglia di servire a 18 ° C. In Estate è piacevole anche a temperature più fresche.