

Mon Ross

Barbera d'Asti docg



Uva: Barbera.

Vigna: Terreno molto vocato tendenzialmente decarbonato a reazione neutra, prevalentemente argilloso franco limoso o franco sabbioso, evoluto, di colore giallo o rossastro. Giacitura collinare superiore a 300 metri slm con pendenza medio elevata. Ben soleggiata e di notevoli caratteristiche climatiche. Età media delle viti superiore a 30 anni, interessante equilibrio ecologico per la presenza, nelle immediate vicinanze, di utilissime piccole aree boschive.

Tecnologia Produttiva: Coltivazione tradizionale e manuale. Raggiunta la piena maturazione si procede a una vendemmia selettiva e scalare con l'accurata scelta dei grappoli e utilizzo di piccole cassette forellate al fine di ottenere un raccolto ottimamente integro. Le uve vengono pigiate e subito fermentate con lieviti madre della casa appositamente selezionati, in piccoli recipienti termoregolamentati per poi concludere, come da tradizione, la seconda fermentazione e l'affinamento in piccole botti di rovere esauste per 4 mesi per favorire la pulizia olfattiva. A seguito della stabilizzazione, favorita dal freddo invernale, il vino viene imbottigliato a inizio primavera dopo la prima luna di marzo.

Caratteristiche Organolettiche: Barbera di antica memoria, colore rosso rubino, che si distingue per frutto, freschezza e vinosità, accompagnate da un bel corpo ricco e succoso. Straordinaria bevibilità da giovane che ben si adatta ad un invecchiamento di qualche anno.

Abbinamenti Gastronomici: Classico vino da tutto pasto, servito giovane a 10-15° C con affettati, antipasti, paste al pomodoro, pizze, pesce o carni bianche. Da bere a temperatura ambiente per minestrone, arrosti o per la classica Bagna Cauda.

Caratteristiche Enologiche:

Gradazione effettiva: ~ 13,5 vol.

Acidità totale: ~ 6%

pH: ~ 3,55%

Solfiti: < 0,09 g/lit

Presentazione Commerciale: Bottiglie da 75 cl in scatole da 6.
Magnum da 150 cl, astucci singoli litografati.