



CUVEE' No Solfiti **MONFERRATO DOC ROSSO Senza Solfiti Aggiunti**

Prodotto ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo (Italia)

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel Comune di Tassarolo, situato nella regione di produzione del Gavi DOCG, in Piemonte.

TERRENO

Marnoso, limoso - argilloso, con un buon contenuto di sostanza organica grazie all'utilizzo dei sovesci, dei preparati biodinamici e del cumulo biodinamico. Altitudine: 300 metri s.l.m.

VITIGNO

30% Cabernet Sauvignon e 70% Barbera

TECNICA DI PRODUZIONE

Per ottenere questo vino, caratterizzato dall'assoluta assenza di solforosa aggiunta in qualsiasi sua forma, l'assemblaggio del Cabernet alla Barbera si è dimostrato di fondamentale importanza. Esso, oltre a dare una sensazione di complessità al profumo e rendere ricco e persistente il gusto, conferisce al vino, con una componente tannica evidente ma non invadente, una struttura in grado di sostenerlo senza la necessità di conservanti estranei. Un' accurata e costante assistenza della lavorazione in ogni sua fase completa l'opera della Natura. E' 100% naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore:** Rosso rubino tendente al porpora con riflessi granati appena accennati.
Bouquet: Ampio, immediato, vinoso, etereo, sentori di frutta matura presente, ma non prevaricante.
Sapore: Caldo, morbido, rotondo, speziato sul finale.
Lieviti: Indigeni, delle nostre uve.
Produzione: Bottiglie 13.000
Grado Alcolico: 13-13.5% by Vol.
Acidità Totale: 5,50 g/l circa
CERTIFICAZIONE: Certificato BIOLOGICO e VEGAN da Bios, BIODINAMICO da AgriBioDinamica e ORGANIC da USDA.

Si abbina ai piatti più complessi della cucina nazionale e internazionale. Servire a temperatura di 18-20°C.



CASTELLO DI TASSAROLO
Marchesi Spinola dal 1367