



CUVEÉ

MONFERRATO D.O.C. ROSSO SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Prodotto ed imbottigliato all'origine 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 Sauvignon con la 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**.

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.



Grado Alcolico

13 - 13,5% by Vol.



Acidità Totale

5,50 g/l circa



Produzione

13.000 Bottiglie



Certificazioni

Certificato "*Biologico e Vegan*" da BIOS; "*Biodinamico*" da AgriBioDinamica; "*Organic*" da USDA.

CONCLUSIONI

Si abbina bene ai piatti di carne, formaggi, pasta e riso, piatti di verdura. Servire a temperatura di **18-20°C**