

Dioniso MONFERRATO DOC

Vino Rosso



COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: situati nel Comune di Vignale, in Provincia di Alessandria con esposizione a sud

VARIETÀ DELLE UVE: Barbera 50%, Merlot 50%

CURA NELLA PREPARAZIONE: la selezione delle uve si svolge generalmente a fine settembre o nella prima settimana di ottobre. L'uva viene vendemmiata e pigiata la sera stessa in vasche d'acciaio a temperatura controllata, circa 27°C

La maturazione del vino avviene per 6 mesi in tini d'acciaio, poi altri 6 mesi in barrique fino all'imbottigliamento e al successivo affinamento in bottiglia per alcuni mesi

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: rosso rubino accentuato

PROFUMO: buona finezza, vinoso ed intenso con gradevoli sentori di ciliegia e frutti di bosco.

SAPORE: in bocca si presenta pieno e di buon corpo, con un lungo e piacevole finale

DATI TECNICI RELATIVI

TENORE ALCOLICO: 14,5% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: secco

AFFINAMENTO: acciaio per 6 mesi, 6 mesi in barrique e dopo l'imbottigliamento circa due mesi in bottiglia

TIPO BOTTIGLIA: bordolese verde antico

DURATA PREVISTA: 7/8 anni



SOCIETÀ AGRICOLA

CASCINA BERGANTINO, 10 - 15049 VIGNALE MONFERRATO (AL) ITALIA
+39.338.85.80.597 | levignedipie@gmail.com | www.levignedipie.it