alessandro mo
COAZZOLO

MONFERRATO ROSSO

Denominazione di origine controllata



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon

Zona di Produzione: Coazzolo (Asti), Italia

Esposizione vigneti: est

Vendemmia: metà ottobre, manuale con selezione dei grappoli

Resa per ettaro: 70 q.li

Alcool: 13,5-14% vol.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura di uva selezionata appena raccolta; lunga macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica, con frequenti rimontaggi alternati a délestage. Svolge la fermentazione malolattica e successivamente affina in barrique di rovere francese per 18 mesi.
Epoca di imbottigliamento: luglio / agosto. Segue affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei. Al naso rivela profondi sentori fruttati e speziati: confettura di amarene, cuoio, tabacco e cacao.
In bocca rivela grande struttura, morbidezza e una buona tannicità. Finale ricco e persistente.

Abbinamenti: piatti speziati o a base di tartufo, arrosti e brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°