



# ÈL FÓL 2021



**DENOMINAZIONE:** Monferrato DOC Chiaretto

**COLORE:** rosa soffice

**ALCOL:** 11,5% vol

**AREA DI RACCOLTA:** Olivola (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica

**VARIETÀ:** Bonarda 100%

**ALTITUDINE:** 230 m slm

**ESPOSIZIONE:** Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 28 Agosto 2021

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2010

**PRODUZIONE PER HA:** 85 ql

**MACERAZIONE:** 2 ore e pigiatura soffice a grappolo intero

**FERMENTAZIONE:** 24 ore di chiarifica a bassa temperatura, fermentazione alcolica in acciaio a 14/16°C

**MATURAZIONE:** 6 mesi in acciaio, batonnage su fecce fini

**IMBOTTIGLIAMENTO:** 15 Marzo 2022

**QUANTITÀ:** 2.004 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 1 anno

**NOTE:** prendendo esempio dalle molteplici personalità ed abilità del giullare nasce l'etichetta "Èl Fól". Stravolgiamo le regole del gioco dando vita ogni anno, con le nostre migliori varietà di uve, ad una produzione unica e limitata.

**ABBINAMENTO:** gustalo in esclusiva sulla nostra terrazza con vista sulle colline del Monferrato, per una pausa di relax durante una calda giornata estiva.

**FORMATI:** 750 ml