



# OMBRA 2022



**DENOMINAZIONE:** Monferrato DOC Chiaretto

**COLORE:** rosa soffice

**ALCOL:** 11,5% vol

**AREA DI RACCOLTA:** Cella Monte (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:** 24 Agosto 2022

**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:** 21 Marzo 2023

**QUANTITÀ:** 2.060 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 1 anno

**NOTE:** un vino schietto e semplice. La fragolina di bosco al naso è allegra e rinfrescante. Una grande bevibilità con una gradazione alcolica contenuta.

**ABBINAMENTO:** gustalo all'ombra di una terrazza con vista sulle colline del Monferrato, con un tagliere di salumi o un risotto con gamberi crudi.

**FORMATI:** 750 ml