



OMBRA 2023

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: 22 Agosto 2023

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2010

PRODUZIONE PER HA: 85 q/l

MACERAZIONE: pigiatura soffice a grappolo intero

FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio a 16°C per 12 giorni

MATURAZIONE: 3 mesi in acciaio, batonnage su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 11 Marzo 2024

QUANTITÀ: 2.450 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