



OMBRA

2024

Ombra è come un sorso di freschezza sotto il sole cocente. Al naso, le note di fragolina e pesca evocano i frutti estivi, mentre il gusto semplice e leggero, con una gradazione bassa lo rende il compagno ideale per le calde giornate estive.

DETTAGLI GENERALI

- Monferrato DOC Chiaretto
- Rosa soffice
- Vol 11,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 230 m s.l.m. che guarda Ovest
- Terreno argilloso, con venature sabbiose e ricco di fossili



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Bonarda 100 %
- Età dell'impianto: 2004
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: 11 settembre 2024
- Metodo di raccolta: manuale



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica in acciaio a 16°C per 12 giorni
- Pressatura soffice a grappolo intero (senza macerazione)
- Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio, batonnage
- Riposo in bottiglia: 1 mese
- Imbottigliamento: 31 marzo 2025



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Abbinamento: *esalta la sua con crudité di pesce, sushi o un risotto ai gamberi crudi. La sua freschezza si sposa armoniosamente anche con un tagliere di salumi*
- Miglior picco evolutivo: 1 anno
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: 2.466 bottiglie

