

Monsordo *Langhe Rosso d.o.c.*

CERETTO

VIGNETO

Comune: Alba

Superficie: circa 11 Ha

Altitudine: 240 / 285 m s.l.m.

Esposizione: sud, sud-est

Terreno: argilla 45%, limo 10%, sabbia 40%; pH8

VITIGNO

Varietà: Cabernet, Merlot, Syrah.

Portainnesto: S04, 420A, Kober 5BB

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 38000

Bottiglie Prodotte: 40.000

Priomo anno di produzione: 1997

VINIFICAZIONE

Visti i tempi di maturazione scaglionati delle diverse varietà enologiche, lavorate separatamente, sarebbe più corretto parlare di 'vinificazioni' e non di 'vinificazione'. Le operazioni seguono, comunque, una linea comune, caratterizzata da una fermentazione termo-controllata in acciaio che si protrae per 12/15 giorni, durante i quali si susseguono rimontaggi e follature. Alla svinatura segue una rapida decantazione (2-3 giorni) e i vini vengono poi immessi in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica. Solo dopo questa importante trasformazione bio-chimica, si procede all'assemblaggio dei diversi vini, secondo modalità variabili annata per annata. Sono necessari 16/18 mesi d'affinamento prima dell'imbottigliamento.

VINO

Di colore rubino carico, con lievi sfumature granata; il naso è ricco, variegato, con note varietali che si inseguono e sensazioni di spezie e vaniglia che le rafforzano. In bocca si apprezza subito la struttura opulenta, con tannini dolci e morbidi che non lasciano dubbi sulla longevità ed indubbia classe del vino.

NOTA

Dopo alcuni anni di vinificazioni in purezza, ha preso definitivamente corpo quello che era il progetto iniziale dell'Azienda Monsordo Bernardina: creare un grande vino, frutto dell'assemblaggio delle più importanti varietà a bacca rossa del mondo.

ABBINAMENTI

Fruttato on sentori di pera e mela.

Primi, anche ripieni carni bianche o rosse non troppo saporite

