

SASSAIA “Monferrato Rosso”



Vino: Monferrato Rosso Blend

Annata: 2023

Vignetto: Bricco (Cabernet Sauvignon, Sangiovese); Garbagnina (Syrah)

Vendemmia: Cabernet Sauvignon 9/23, Sangiovese, 9/14); Garbagnina (Syrah, 9/7)

Brix al raccolto: 23 - 24

Alcool: 13.5 %

pH: 3.70

Acidita' Totale: 5.10

Fermentazione: Uve selezionate a mano, fermentazione con acini interi e lieviti autoctoni a bassa temperatura. Pressatura e mosto fiore invecchiato separatamente in botti di rovere francese Chassin per 8 mesi e poi riunito. Raffreddamento delle barrique a ~4°C (39°F) per i mesi invernali, che consente il rilascio dei nutrienti dalle fecce nobili favorendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera.

Invecchiamento: In barrique di Chassin, rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 8 mesi. Imbottigliato il 21 giugno 2022.

Aromi: Un bouquet generoso di chiodi di garofano, sigari freschi, polvere di caffè.

Sapore: Tannini laccati, mora, tabacco.

Note di Annata: Uve sane con buona maturazione, risultato di precipitazioni adeguate, giornate calde e serate fresche.

SASSAIA®