



PALO ALTO

Monferrato Rosso D.O.C

VIGNETO

“del Palo Alto” - Esposizione Sud

UVE DA CUI E' PRODOTTO

Pinot Nero,
Cabernet Sauvignon, Merlot

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale sui singoli vigneti delle uve ben maturate e immediata pigiatura dei grappoli interi. Fermentazione con lieviti selezionati e macerazione, con le bucce, prolungata per 10/15 giorni. Stabilizzazione naturale a freddo. Passaggio in carati di rovere francese per 8/12 mesi ed affinamento in bottiglia per oltre 2 anni.

COLORE

Rosso rubino intenso e vivo
con lievi riflessi violacei

PROFUMO

Intrigante, con bouquet complesso dai sentori di viola, cannella e mora, tipici varietali del Pinot Nero che terminano sulla frutta rossa matura.

SAPORE

Pieno, austero, con prolungato retrogusto,
sfida ed incuriosisce.

