



## RAY

Monferrato Rosso D.O.C

### VIGNETO

“Colle Cascina Rossa”  
Esposizione Sud

### UVE DA CUI E' PRODOTTO

Albarossa 100%

### TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale divisa nei diversi tempi di maturazione e qualità.

Fermenta con macerazione in tini di legno tradizionali per 12/18 giorni.

Follatura manuale e dopo svinitura, successiva fermentazione malolattica.

Si affina durante i successivi mesi invernali e termina il suo processo di vinificazione con l'imbottigliamento ai primi caldi.

### COLORE

Granato intenso brillante con riflessi violacei.

### PROFUMO

Speziato con sentori di frutta rossa al primo assaggio con note di fiori ed erbe di campo e pepe macinato.

### SAPORE

Riunisce, in modo eclettico, i sentori varietali del Nebbiolo e della Barbera in un insolito ed elegante equilibrio. Leggermente asciutto con retrogusto persistente al palato.

