

valter bosticardo

Cinquefile

Monferrato Rosso DOC

Un vino rosso ottenuto dall'assemblaggio di due vitigni, barbera e cabernet sauvignon, ovvero la tradizione e l'innovazione. L'eccezionale qualità ottenuta è il risultato di un insieme di fattori particolarmente favorevoli: la zona, i vitigni, il tipo di affinamento del vino e soprattutto la filosofia del vino. Il risultato è un vino di grande longevità ma bevibile con grande soddisfazione anche da giovane, grazie alla sua elegante concentrazione.



CARATTERISTICHE: colore rosso rubino con lievi sfumature violacee; fragrante e continuo bouquet di sorprendente freschezza, buone note di frutti rossi come ciliegia e amarena, seguite da sentori più evoluti che ricordano la vaniglia e il cacao, il tutto sottolineato da accenti tostati ed erbacei; sapore solido e compatto e, come al profumo, si avvertono gusti di ciliegia e vaniglia; l'impatto è morbido con tannini dolci e rotondi e sottolinea tutta la sua struttura..

VARIETÀ: 60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon

ALCOOL: 15%

ANNO DI IMPIANTO: 1933 (barbera) and 1992 (cabernet)

CLUSTER THINNING: 30% reduction by thinning out the bunches in early August

FERMENTAZIONE: macerazione per 10 giorni a temperatura controllata

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in barrique e altrettanto in bottiglia

LONGEVITÀ: migliorerà sicuramente con gli anni (per almeno 15-20 anni)

ABBINAMENTO: essendo un vino pieno e di carattere è consigliato su piatti saporiti, primi piatti, carni rosse e selvaggina.



tenuta dei fiori

regione rododiglia - via valcalosso, 3 - calosso (asti) - piemonte - italia
+39.0141.853819 tel • +39.335.6674169 mob • info@tenutadeifiori.com