

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

Il **Rosso La Ghera** è ottenuto da un assemblaggio di una parte delle uve Barbera provenienti dal vigneto *Vignassa*, Merlot e Cabernet Sauvignon: un vino d'autore per Massimo, nato dalla voglia di confrontarsi col mondo, con le due varietà a bacca rossa più coltivate del pianeta a confronto con la personalità autentica ed unica della Barbera.

Un'incontro fra "grandi" uve quindi, e la riprova che il *terroir dell'Astesana* è in grado di esprimersi al meglio in termini di carattere e distinzione anche nelle varietà internazionali, evidenziando una spiccata e non comune personalità.

VINO

DENOMINAZIONE: **Monferrato D.O.C. Rosso**

UVE: **Barbera, Merlot e Cabernet Sauvignon**

TIPOLOGIA: **rosso di grande corpo e longevità**

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **oltre 15 Anni**

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **1.800 - in bottiglie da lt. 0,750**

VIGNETI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **controspalliera a guyot laterale**

TERRENO: **marne calcareo-argillose**

DENSITA' D'IMPIANTO: **5000-5600 piante/ettaro**

ETA' MEDIA: **Barbera 90 Anni - Merlot e Cabernet Sauvignon 15 Anni**

ESPOSIZIONE: **sud - sud/ovest**

VENDEMMIA

PERIODO: **seconda quindicina di settembre, inizio ottobre**

METODO: **differenziata, a mano in cassette da 20 Kg. di capacità**

RESA MEDIA PER ETTARO: **in uva 60 quintali (1,25 Kg. per ceppo), in vino 40 ettolitri**

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in tino di rovere francese alliéer, della capacità di 52 Hl. . Durante la macerazione per favorire l'estrazione di colore, profumi ed aromi, viene effettuato il délestage, cioè viene aspirato tutto il mosto liquido in fermentazione, determinando la caduta e la rottura del cappello sul fondo del serbatoio: ripompando il mosto all'interno del serbatoio le bucce sgretolate fra di loro, risalendo lentamente verso l'alto, saranno a perfetto contatto della parte liquida.

AFFINAMENTO

Prima del termine della fermentazione il vino viene travasato in barriques, ove, una volta terminata la fermentazione malolattica, vi rimarrà a maturare ed affinare per circa 18 mesi, a diretto contatto delle fecce nobili (sur lies). I legni utilizzati prevalentemente sono Alliéer e Tronchais a grana fine e tostature medio leggere, con stagionature dei legni di 3 anni



Descrizione: colore rosso granato vivace, brillante. Al naso molto complesso, intenso e suadente, speziato: note in evidenza di lamponi maturi, more, prugne, cannella e pepe nero. Al palato è caldo e tannico, equilibrato, sontuoso e di grande eleganza. Buon equilibrio fra acidità, tannicità ed alcol.

Abbinamento: piatti di carne elaborati, arrostiti e selvaggina, formaggi forti e stagionati. Eccellente vino da meditazione.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: gnocchi di patate al ragù di carne di fassona, lepre al "sivè", formaggio *Toma della Val Maira*.

Temperatura di Servizio: 18 - 19° C