



MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA - CHIARETTO

piage
ROSE'

Piagè o "Piag" significa in dialetto piemontese *pedaggio*.

Proprio in quella zona infatti, nel medioevo, all'epoca del feudalesimo, i mercanti dovevano pagare il pedaggio al *Signore del Castello*, proprietario delle terre.

Ancor oggi questa zona, dove sono impiantati i vigneti, viene chiamata con questo nome.

I vini della linea **Piagè** rappresentano uno stile nuovo e di coniugare le tendenze di gusto più moderne ed il carattere di una regione ed un terroir inimitabile come quello piemontese.

VINO

DENOMINAZIONE: Monferrato D.O.C. Chiaretto

UVE: Barbera 100%

TIPOLOGIA: secco, rose', di buona struttura e corpo

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 - 3 Anni

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: 18.000 - in bottiglie da lt. 0,750

VIGNETI

ORIGINE: vigneti di proprietà ed in conduzione

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento

ETA' MEDIA DEGLI IMPIANTI: 10 - 15 anni

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 piante/ettaro

TERRENI: marne calcareo-argillose

ESPOSIZIONE: Sud

VENDEMMIA

PERIODO: settembre

METODO: raccolta e cernita manuale in vigna ed in cantina

RESA PER ETTARO: in uva 90 quintali (1,8 Kg. per ceppo), in vino 60 ettolitri

VINIFICAZIONE

Dopo la pigia-diraspatura il mosto rimane a contatto con le bucce per circa 12 ore, al fine di assumere la colorazione desiderata; dopodichè il mosto fiore, separato dalle bucce, prosegue la fermentazione in vasche in acciaio-inox termocondizionate ad una temperatura di 15° C, mentre le bucce parzialmente utilizzate vengono aggiunte alle uve in fermentazione destinate al Piagè Rosso, consentendo quindi un'estrazione ancor maggiore di colore, tannini ed aromi.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione il vino fiore ottenuto affina sugli lieviti ("sur lie") per circa 4 mesi, in vasche in acciaio inox al fine di ottenere una perfetta armonia di profumi ed aromi; dopo l'imbottigliamento rimane almeno un ulteriore mese in affinamento in bottiglia prima della commercializzazione



Descrizione: colore rosato intenso con riflessi rosso rubino, brillante e luminoso. Profumo gradevole, intenso e fruttato: note di petali di rosa e lampone in evidenza. Corpo pieno, sapore vinoso con fresca acidità e fine, elegante nota di frutta dolce nel finale.

Abbinamento: aperitivo ideale o con antipasti saporiti, pesce affumicato o frittture di pesce e carni bianche e grigliate.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: Insalatina di Funghi Porcini e Patate, Trippa in Umido, Formaggio *Reblochon*.

Temperatura di Servizio: 13 - 15° C