

BONDI

“ ANSENSO’ ”

MONFERRATO ROSSO DOC

UVE : Merlot in purezza, provenienti da vigneti impiantati recentemente con cloni e portinnesti a bassa vigoria;

TECNICA CULTURALE : Densità di circa 5.000 ceppi/ettaro, sistema di allevamento Guyot basso; le uve, a seconda del carico produttivo dell'annata, vengono più o meno intensamente diradate all'invaiaatura.

VINIFICAZIONE : macerazione a temperatura controllata della durata di 15 gg. , condotta con intensi e frequenti rimontaggi del mosto sul cappello di vinacce; dopo la svinatura ed un primo travaso, il vino completa la fermentazione alcolica ed ottiene la successiva fermentazione malolattica in tonneaux di rovere francese nuovi da 500 lt.

AFFINAMENTO : il vino matura per circa 24 mesi in legno e per ulteriori 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Colore: rosso rubino pieno e compatto che, con la maturazione, evidenzia sfumature granata.

Profumo: ampio, intenso, di grande complessità, si possono cogliere note di confettura di prugna, accenni floreali, sfumature di vaniglia, tabacco e spezie ben amalgamate fra loro.

Gusto: pieno, ampio e strutturato, di grande morbidezza e lunghissima persistenza gusto-olfattiva

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : selvaggina, brasati e preparazioni in salmì, funghi, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16 °C

VINO PRODOTTO AD OGGI ESCLUSIVAMENTE NEI MILLESIMI 2006 - 2011- 2012