



# MONFERRATO

d.o.c.

## ROSSO

*Biologico & Senza solfiti aggiunti*



### VIGNETO

**Uve:** 80% dolcetto e 20% barbera

**Viti per ettaro:** 4500

**Forma di allevamento:** vigneti a controspalliera potati a Guyot

**Localizzazione:** Piemonte - Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p, 232p

**Terreno:** limo-argilloso a reazione sub-alcina

**Tecniche colturali:** l'Azienda Vitivinicola **Castello di Grillano** applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi, quali il sovescio, in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli.

Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva sana di alta qualità.

### CANTINA

**Vinificazione:** i vitigni autoctoni rossi del Piemonte - dolcetto e barbera – sono vinificati in purezza e successivamente uniti nella creazione del produttore Francesco per esaltarne le rispettive peculiarità. La pressatura dei grappoli, appena arrivati in cantina, è lenta e delicata, come anche il travaso del succo nelle vasche di fermentazione. Dopo un lungo periodo di affinamento in vasca il vino è pronto per essere imbottigliato.

**In nessuna fase di vinificazione sono aggiunti solfiti.**

### SCHEMA DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino vivo tendente al porpora. Profumo vinoso, complesso, con note fruttate, di uva fresca matura. Gusto ampio, ricco, che il tempo addomesticherà.

### DATI ANALITICI

<b>Vendemmia</b>	<b>2015</b>	<b>2017</b>
Titolo alcolometrico	13,51 %vol	14,13 %vol
Acidità totale	4,87 g/l	5,61 g/l
Estratto secco	24,3 g/l	28,2 g/l
Zuccheri	< 1,0 g/l	2 g/l
Solforosa totale	< 10,0 mg/l	< 10,0 mg/l

**CERTIFICAZIONI:** I vini del Castello di Grillano sono certificati biologici da ICEA.

