

MONSAVIUM

Vino da tavola

Originale riscoperta di un vino ottenuto da uve di Bianchello appassite naturalmente, poi maturato in caratelli per anni, dolce, caldo, ambrato, mandorlato e potente; è un vino per momenti di piacevoli pensieri, per parlare o per sognare.

Vigneto: selezionato solo in particolari annate

Giacitura: collinare

Esposizione: sud est

Altitudine: 300 m s.l.m.

Terreno: medio impasto

Sesto d'impianto: 3 m x 1,40 m

Interfila: lavorato a file alterne

Forma di allevamento: cordone speronato

Età dell'impianto: 20 anni

Pratiche di concimazione e trattamenti: basso impatto ambientale e lotta integrata in base alle direttive CEE

Vitigno: biancame o bianchello

Vendemmia: Ottobre con selezione accurata e cernita dei grappoli in cassette da 20 kg

Appassimento: naturale nelle soffitte dell'Azienda per 3 mesi

Vinificazione: macerazione con le bucce e fermentazione in acciaio

Durata della fermentazione: 30-40 giorni

Maturazione: 5 anni in caratelli

Cartoni: da 6 bottiglie

Bottiglie prodotte: 3.000/5.000

Gradazione: 14,50 % vol

Acidità totale: 4,5 gr/l in acido tartarico

