



- CANTINA:** **PAOLO SARACCO – CASTIGLIONE TINELLA CN**
- VINO:** **MONFERRATO ROSSO DOC**
- VARIETA':** PINOT NERO 100%
- MILLESIMO:** 2006
- VIGNETO:** BRICCO QUAGLIA, 1 ETTARO NEL COMUNE DI CASTIGLIONE TINELLA
- TERRENO:** CALCAREO, LIMOSO TUFACEO CON MAGGIORE PRESENZA DI SABBIA
- VENDEMMIA:** PRIMA SETTIMANA DI SETTEMBRE
- VINIFICAZIONE:** classica del rosso, fermentazione in vasche di acciaio inox. Affinamento in parte in barrique da 225 l., quercia francese Allier ed in parte in botte grande da 30 hl. per 12-14 mesi. Dopo questo affinamento il vino viene assemblato ed imbottigliato. Permanenza in bottiglia prima di essere messo in commercio 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**PROFUMO:** tipico Pinot Nero con aromi di bacche rosse e mirtillo con un soffio di vaniglia

**COLORE:** rosso intenso (calda annata) con riflessi purpurei.

**GUSTO:** fruttato di bacche di sottobosco, vellutato e rotondo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** antipasti di carne, affettati, piatti di pasta piccanti, piatti di carne come bolliti, stufati ecc, formaggi di media stagionatura.

**PRODUZIONE :** 5000 BOTTIGLIE