

Agostino Pavia & Figli

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

MONFERRATO ROSSO "TALIN"

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Barbera 85%, Syrah 15%.

PRODUZIONE: 4.000 bottiglie.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera Guyot.

DENSITA' DI IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro.

RESA: 6.000 kg per ettaro.

VINIFICAZIONE: macerazione con le vinacce per 15-18 giorni con frequenti rimontaggi. Fermentazione alcolica a 25-28° C e maleolattica entro dicembre.

AFFINAMENTO: in tonneau di Allier e Fontainebleau da 500 Lt, di primo passaggio, per 12-14 mesi. Assemblaggio in acciaio inox e imbottigliamento ad a maggio. Il vino matura in bottiglia per altri 6 mesi. Capacità di invecchiamento: 7-9 anni.

COLORE: rosso rubino carico con riflessi violacei.

BOUQUET: intenso, fresco, fruttato con note di viola e menta.

PALATO: equilibrato, caldo, lungo e persistente. Evidenti note di confettura e vaniglia con ottime sensazioni tattili. Retrogusto ricco e durevole.

