

L'ANTAGONISTA

Monferrato Nebbiolo Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-sabbioso

Altimetria: 230 m

Ceppi/ha: 5000

Resa/ha: 7,5 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Sud-Est



Varietà: Nebbiolo 100%



Vinificazione: le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pompate nei vinificatori di acciaio inox dove avviene la fermentazione a temperatura controllata. Dopo circa 5 giorni si procede alla svinatura. La trasformazione malolattica e l'affinamento avvengono in acciaio per circa 10 mesi dove il vino viene sottoposto a periodici batonnage. Dopo l'imbottigliamento, riposa in bottiglia per almeno altri 6 mesi.



Alcol: 13/14% vol



Degustazione: vino dal colore rosso mattone scarico, presenta intense note balsamiche di eucalipto e menta, affiancate a quelle di piccoli frutti rossi. In bocca risulta fresco e con tannini molto morbidi e rotondi dove riemergono le sensazioni fruttate.

Abbinamenti tipici: Aperitivi, primi di carne, pesci grassi.



Abbinamento Top: Salumi.

Abbinamento inusuale: Pesce di lago.



T° di servizio: 12-18°C