

EDEN

Monferrato Rosso Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 230 m

Ceppi/ha: 5000

Resa/ha: 7,5 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Vinificazione: le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pomate nei vinificatori di acciaio inox dove avviene la fermentazione a temperatura controllata. Dopo circa 8 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. Ogni varietà viene vendemmciata e vinificata separatamente a causa delle diverse epoche di maturità e assemblate solo prima di andare in bottiglia. Dopo l'imbottigliamento, affina per almeno altri 12 mesi.



Alcol: 13,5/14,5% vol



Degustazione: il vino si presenta di un viola molto intenso con aromi di frutta rossa matura e una delicata speziatura. In bocca risulta molto potente e corposo, con tannini presenti ma morbidi e un'acidità che ne aiuta la beva. Ha un finale lungo dove riemergono le note speziate.



Abbinamenti tipici: grigliate di carne, formaggi erborinati.

Abbinamento Top: Agnello.

Abbinamento inusuale: Cotechino con lenticchie.



T° di servizio: 16-18°C



Potenziale di invecchiamento: 7-8 anni