

RIVAIA

Monferrato Rosso Doc



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 230 m

Ceppi/ha: 5000

Resa/ha: 7 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 pompate nei vinificatori di acciaio inox dove vengono fermentate a temperatura controllata per circa 15/20 giorni. Dopo la trasformazione malolattica, anch'essa in acciaio, il vino viene trasferito in barriques di rovere francese di secondo passaggio per circa 36 mesi. Ogni varietà viene vendemmciata e vinificata separatamente a causa delle diverse epoche di maturità e viene affinata separatamente. L'assemblaggio viene fatto solo prima di andare in bottiglia. Dopo l'imbottigliamento, affina per almeno altri 36 mesi prima di essere messo sul mercato.



Alcol: 14/14,5% vol

Degustazione: vino dal colore rosso mattone dove le note fruttate lasciano spazio a quelle terziarie dell'invecchiamento. Tabacco biondo, cuoio e pelle sono gli aromi principali ma emergono anche note verdi e di sottobosco. In bocca è un vino di buon corpo con tannini molto presenti ma estremamente vellutati grazie al lungo affinamento. Il finale è lungo e perfettamente in armonia con le note ritrovate al naso, con sfumature nuove sempre pronte ad emergere con il passare del tempo.



Abbinamenti tipici: secondi a base di carne, selvaggina.

Abbinamento Top: Brasato.

Abbinamento inusuale: Parmigiana di melanzane.



T° di servizio: 16-18°C



Potenziale di invecchiamento: 30 anni