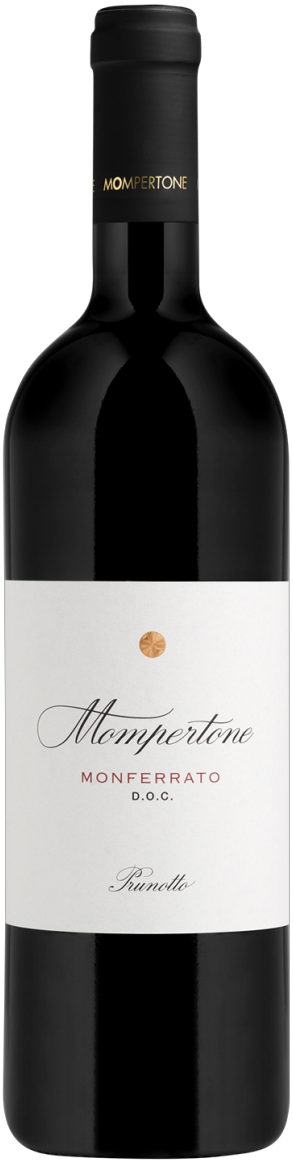
Prunotto




# MOMPERTONE 2015

## Classificazione

Monferrato DOC

## Annata

2015

## Clima

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno garantito l'accumulo di un'ottima riserva idrica. Una primavera con temperature miti ha favorito un anticipo del ciclo vegetativo protrattosi per l'intero anno. Il successivo periodo è stato contraddistinto da un clima tendenzialmente secco e con temperature superiori alla media storica fino alla fine di agosto. Il caldo non ha influenzato minimamente la maturazione dell'uva, grazie anche alle riserve idriche presenti nel suolo. La vendemmia delle uve Barbera e Syrah per Mompertone è avvenuta dal 7 al 29 settembre.

Prunotto

## Vinificazione

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 7 giorni ad una temperatura di 28-30 °C. Dopo la fermentazione malolattica, che si è conclusa a fine dicembre, il vino ha affinato circa 12 mesi.

## Dati Storici

Mompertone nasce dai vigneti nella zona del Monferrato, poggiati su un terreno calcareo, argilloso, con diffuse venature sabbiose, capaci di donare al vino un gusto avvolgente, caratterizzato da morbidi ed eleganti tannini.

## Note Degustative

Mompertone nasce di un colore rosso rubino profondo con riflessi viola. Al naso è ricco di frutta: sentori di prugna e ciliegia si uniscono a note di viola, spezie e caffè. Al palato è avvolgente, ricco di tannini morbidi, eleganti e persistenti.