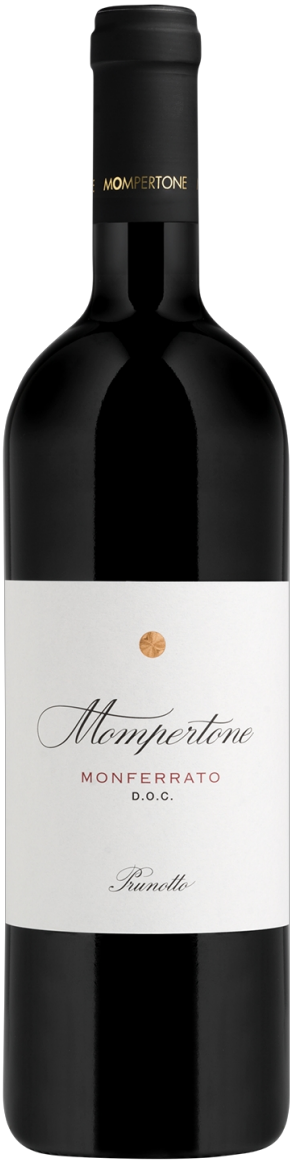
Prunotto



MOMPERTONE 2016

Classificazione

Monferrato DOC

Annata

2016

Clima

Il clima di gennaio e la prima parte di febbraio, caratterizzato da temperature miti e da scarse precipitazioni, ha preceduto un mese di marzo contraddistinto da frequenti piogge e capaci di garantire l'accumulo di un'ottima riserva idrica nel suolo. La successiva stagione, generalmente con temperature al di sotto della media, ha favorito un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni, protrattosi fino alla fine dell'estate. La vendemmia è iniziata il 14 settembre per concludersi il 3 ottobre.

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 spicca per le sensazioni fruttate: i 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. .