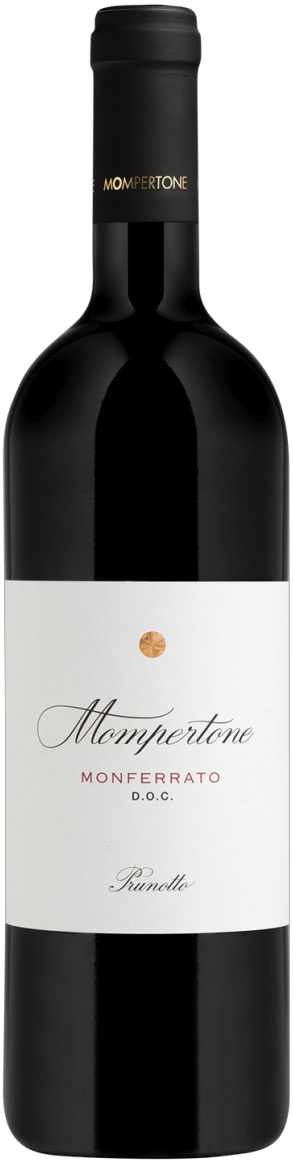
Prunotto



MOMPERTONE 2017

Classificazione

Monferrato DOC

Annata

2017

Clima

L'annata viticola 2017 sarà ricordata nella zona di Alba per l'andamento climatico tendenzialmente caldo e per le scarse precipitazioni. L'inverno è stato mite e con poche nevicate, mentre la prima parte della primavera è stata contraddistinta da alcune piogge e da temperature sopra la media stagionale capaci di anticipare lo sviluppo della vite. Sul finire del mese di aprile si è registrato un repentino abbassamento delle temperature con alcune gelate che hanno interessato soprattutto i vigneti a fondovalle e dei versanti collinari. Dal mese di maggio è iniziato un lungo periodo di bel tempo culminato con temperature sopra la media registrate durante i mesi estivi. Alcuni isolati temporali in agosto hanno garantito l'accumulo di buone riserve idriche nel terreno, fondamenti per il proseguire del ciclo vegetativo. A partire dalla prima settimana di settembre le temperature sono calate sensibilmente, con sbalzi termici importanti tra il giorno e la notte. In sintesi è stata un'annata contraddistinta da una bassa produzione ma caratterizzata da un'ottima qualità. La vendemmia è iniziata il 26 agosto per concludersi il 15 di settembre.

Prunotto

Vinificazione

Le uve all'arrivo in cantina sono state diraspate e pigiate. La macerazione è decorsa in circa 6 giorni a una temperatura di 28-30 °C. Dopo la fermentazione malolattica, che si è conclusa entro la fine di dicembre, il vino ha affinato per circa 12 mesi in cantina.

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