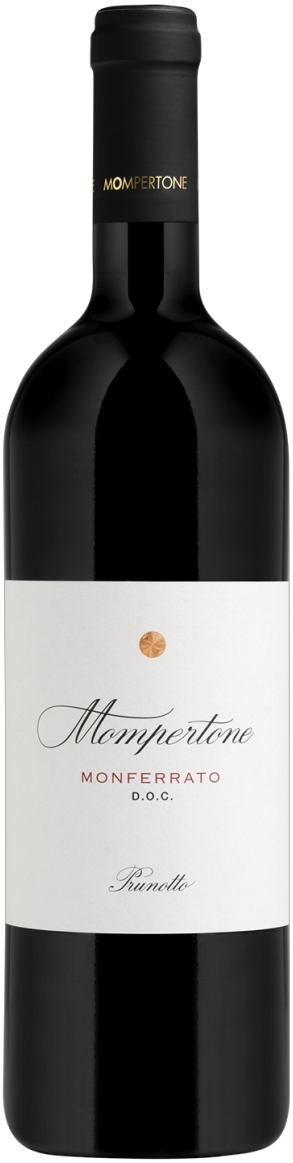
Prunotto



MOMPERTONE 2018

Classificazione

Monferrato DOC

Annata

2018

Clima

L'annata 2018 è stata caratterizzata da un inverno lungo e ricco di precipitazioni e capace di ristabilire la dotazione idrica del suolo affievolita a causa dell'andamento climatico 2017. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio di marzo con temperature inferiori alla media storica, causando una lenta ripresa vegetativa della vite. Sia la primavera che la prima parte dell'estate sono proseguite con precipitazioni frequenti e con un clima generalmente fresco. A partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate; il lungo e stabile periodo di bel tempo ha favorito la lenta e regolare maturazione delle uve, mantenendo comunque la notevole eterogeneità tra i vigneti. La vendemmia è iniziata il 5 settembre per concludersi il 29 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.