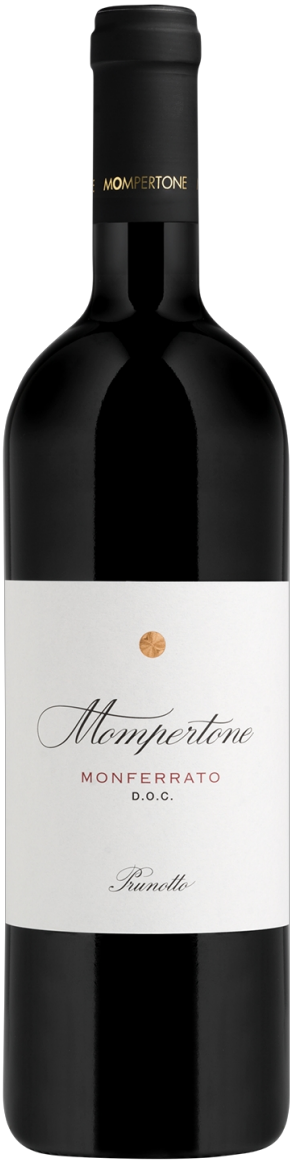
Prunotto




# MOMPERTONE 2020

## Classificazione

Monferrato DOC

## Annata

2020

## Clima

L'annata 2020 è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e sporadiche precipitazioni. La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo un'anticipata e omogenea ripresa vegetativa. Nei mesi di maggio e giugno il clima instabile ha registrato un numero considerevole di giorni piovosi, determinando un rallentamento nello sviluppo vegetativo, esaurendo così il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera; queste condizioni climatiche hanno consentito un importante accumulo idrico nel terreno che, unito alle temperature non eccessive dell'estate, ha scongiurato fenomeni di stress idrico. I ripetuti diradamenti hanno garantito la regolarizzazione delle produzioni per ceppo così da favorire un ottimale accumulo di zuccheri. Le buone condizioni climatiche nel mese di settembre con eccellenti escursioni termiche fra giorno e notte, hanno consentito la maturazione ottimale delle uve, contraddistinte al momento della vendemmia da un'eccellente sanità dei grappoli. La raccolta è avvenuta dal 17 settembre all'8 ottobre.

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 intenso. Al naso è avvolgente: sentori di spezie, vaniglia, cacao, sottobosco e ciliegia delineano il bouquet aromatico. Al palato è ricco e vellutato, persistente e armonico. I tannini risultano morbidi ed eleganti.