



MOMPERTONE 2024

Classificazione

Monferrato DOC

Annata

2024

Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite caratterizzato da alcune precipitazioni a carattere piovoso che hanno parzialmente contribuito a reintegrare le riserve idriche dei terreni affievolite dopo un'estate povera di piogge. La ripresa vegetativa della vite è avvenuta regolarmente durante un periodo generalmente mite. La fine della primavera e l'estate sono state contraddistinte da una stagione tendenzialmente piovosa. Queste condizioni climatiche hanno richiesto una particolare attenzione agronomica per preservare lo stato sanitario della vite e non solo: il diradamento in particolare ha avuto un ruolo fondamentale per garantire l'ottenimento di uve caratterizzate da una discreta concentrazione zuccherina e una buona freschezza. La raccolta è avvenuta dal 13 al 28 settembre.



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 con riflessi violacei. Al naso è avvolgente: sentori di ciliegia e sottobosco sono accompagnati da sensazioni di spezie, vaniglia e cacao. Al palato è ricco e vellutato, persistente e armonico, e contraddistinto da tannini morbidi ed eleganti.