

laghibellina

AZIENDA AGRICOLA



Pituja

MONFERRATO DOC ROSSO



Zona di produzione: Gavi

Varietà: 80% Merlot, 20% Barbera

Vigneto: guyot, alta densità

Terreno: sedimentario argilloso

Esposizione: Sud, Sud-Est

Superficie Vigneto: 0,2 HA

Produzione Media: 2.000 bottiglie

Vinificazione: ermentazione in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni a 28°C

Maturazione: in botti piccole di 3° 4° passaggio

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Gradazione alcolica: 14 - 14,5 % Vol.

Morbidezza e Eleganza

Di colore rosso porpora intenso, al naso risulta complesso con eleganti profumi di piccoli frutti di bosco, soprattutto lampone, mora e ciliegia. Buona struttura e morbidezza, unite ad un ottimo equilibrio e persistenza.