



Mainerdo®

VINO ROSSO PRODOTTO IN ITALIA NOVE



Uva da cui è prodotto: Assemblaggio di uve rosse delle Langhe.

Zona di origine: Neive e Neviglie – Vigneti di proprietà

Superficie totale del vigneto: Ha 4,78

Altitudine: Da 200 a 380 m. s.l.m.

Esposizione solare: Sud/Sud-Ovest

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di argille calcaree azzurre

Cepi per ettaro: da da 3900 a 6500.

Sistema di allevamento: Guyot con 10-12 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette forate da 25 kg. circa.

Produzione media: 90 hl. per ettaro circa

Primo anno di produzione: 2017

Vinificazione: Ogni tipo di uva svolge la fermentazione alcolica separatamente in vasche di acciaio inox alla temperatura di 28°C per 15-20 giorni. Alla svinatura i vini non DOC/DOCG vengono trasferiti in altre botti di legno da 80-100 hl. per svolgere la fermentazione malolattica. Successivamente si assemblano i 5 diversi tipi di vino in una vasca di acciaio ed una volta realizzato il taglio, il vino finale viene messo in una botte di rovere francese in modo da affinarsi ancora per 9 mesi.

Colore: Rosso brillante con riflessi porpora scuri.

Profumo: Ricco in piccoli frutti rossi, confettura di prugna, ciliegie sottospirito, con leggeri sentori di vaniglia, pepe nero e confettura di more e ribes nero, molto fruttato.

Gusto: Al palato si presenta vellutato, pieno e molto armonico. La sua grande morbidezza è dovuta ad un'acidità abbastanza contenuta e ad una struttura tannica matura e dunque poco aggressiva.

Abbinamenti gastronomici: Pasta, portate a base di riso, carni bianche e rosse alla griglia, formaggi stagionati, si abbina bene sia alla cucina italiana, sia alla cucina internazionale.

Temperatura servizio: 15-17°C

Gradazione alcolica: 13,5-14% vol

Bottiglie prodotte per anno: 35000 circa.

Formati disponibili: 75 cl.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com