

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO: GRIXA

DENOMINAZIONE: MONFERRATO ROSSO DOC

VITIGNO: 100% NEBBIOLO

DESCRIZIONE: ALLA FINE DEL 1200 IL VITIGNO PIÙ DIFFUSO E APPREZZATO NELL'ASTIGIANO ERA IL NEBBIOLO CHE, NEGLI ANTICHI TRATTATI DI AGRICOLTURA VENIVA IDENTIFICATO COME UVA GRIXA (GRIGIA). PRODOTTO IN QUANTITÀ RIDOTTE DAL 2008 E AFFINATO PER 18 ANNI IN BOTTI GRANDI DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI E PER UN ANNO IN BOTTIGLIA PRIMA DI ESSERE MESSO IN COMMERCIO.

AREA DI PRODUZIONE: VIGNETI VITATI A NEBBIOLO DI PROPRIETÀ SITUATI AD AGLIANO TERME

ETA' DEL VIGNETO: 15 ANNI

ESPOSIZIONE: SUD

ALTITUDINE: 260 M

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: TERRE BIANCHE CALCAREE-LIMOSE

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE CON BREVI E DELICATI RIMONTAGGI

AFFINAMENTO: 15-18 MESI IN BOTTI DI ROVERE DA 500 LITRI (TONNEAU)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20° C.

SIZE: 0,75 L.


AZIENDA AGRICOLA
ROBERTO FERRARIS