



Isolabella della Croce

Superlodo Monferrato rosso D.O.C.



I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Potenza e struttura delle uve Barbera di Nizza, estrema eleganza e frutto del Pinot nero di Loazzolo.

VIGNETI

6000 ceppi/ettaro

ETA' MEDIA

10 anni

ESPOSIZIONE

Sud - Sud Ovest

I vigneti impiantati sulle scoscese colline di Loazzolo tra il Belbo e la Bormida nelle Langhe astigiane, sono situati tra i 400 e i 450 metri d'altitudine. La composizione del terreno marna, tufo, calcio e sabbia, l'altitudine, la ricettività alle brezze marine, il riparo dai venti di Tramontana, l'esposizione alla luce solare (sud- sud-ovest) consentono un prodotto di eccezionale ricchezza.

UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali al 100%, varietà Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Merlot.

RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente.

La vinificazione delle uve avviene in tempi diversi, in considerazione delle epoche di maturazione, nel seguente ordine: Pinot Nero, Merlot, Barbera e Cabernet Sauvignon. La fermentazione del mosto con le bucce varia dai 7 ai 10 giorni, a seconda della varietà. Al termine della fermentazione, i diversi vini vengono uniti in un'unica vasca dove avviene la fermentazione malolattica. Ultimata tale fermentazione, il vino è trasferito in piccole botti di legno per un periodo di affinamento di circa 12 mesi. Successivamente il vino viene messo in bottiglia ove completa l'affinamento per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Si presenta di colore rosso rubino carico con riflessi viola, al profumo complesso, fine, elegante, con note di vaniglia e sentori di confettura. In bocca caldo, pieno, di buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Si sposa felicemente con i secondi piatti importanti come brasati, arrostiti e selvaggina e con i formaggi stagionati ed erborinati dal sapore intenso.

ANALISI DEL VINO DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcol distillazione: 13,70 % vol.

Zuccheri residui: 2,50 g/l

Acidità totale: 4,85 g/l

PH: 3,59

Acidità volatile: 0,40 g/l

Fermentazione malolattica completata.