

AZIENDA AGRICOLA GATTO



GATTO MATTO

Monferrato D.O.C. Nebbiolo

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2022

Vitigno: Nebbiolo.

Zona di produzione: Viarigi.

Età media del vigneto: 15 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata di 26°C per 10 giorni.

Affinamento: in botte di legno da 26 hl per 18 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 3.500

Caratteristiche organolettiche: color rosso rubino con riflessi leggermente granata, profumo delicato e gradevole con sentori di lampone, viole e spezia, corpo pieno supportata da una struttura tannica importante.

Abbinamenti: piatti ricchi e saporiti, paste fresche, carni rosse e arrostiti.

Grado alcolico: 14,50%

Acidità totale: 5,70 g/l

Estratto secco: 28,10 g/l

Ph: 3,50

