

## **SASSAIA** Monferrato Rosso “RA”



**Vino:** Syrah

**Annata:** 2017

**Vignetto:** Garbagnina

**Vendemmia:** Settembre 2017

**Brix al raccolto:** 24

**Alcool:** 14.5%

**pH:** 3.45

**Acidita' Totale:** 5.80

**Fermentazione:** Raccolto a mano in cassetta, e raffreddato a 8°C per 36 ore. Fermentazione alcolica in acciaio inox e fermentazione malolattica sequenziale in botti di rovere francese Chassin.

**Invecchiamento:** Invecchiato in botti di rovere francese 25% nuove e 75% neutre di Chassin per 12 mesi.

**Aromi:** Violette, Ribes Rosso.

**Sapori:** Frutti di bosco, pepe macinato, spezie aromatiche.

**Note Annata:** Uva sana con una buona maturazione che è stata il risultato di una piovosità adeguata, giornate calde e serate fresche.

**SASSAIA**<sup>®</sup>