

# SASSAIA “Monferrato Rosso”



**Vino:** Monferrato Rosso Blend

**Annata:** 2021

**Vignetto:** Bricco (Cabernet Sauvignon, Sangiovese); Garbagnina (Syrah)

**Vendemmia:** Cabernet Sauvignon 9/12, Sangiovese, 9/14); Garbagnina (Syrah, 9/7)

**Brix al raccolto:** 23 - 24

**Alcool:** 14 %

**pH:** 3.67

**Acidita' Totale:** 5.32

**Fermentazione:** Uve selezionate a mano, fermentazione con acini interi e lieviti autoctoni a bassa temperatura. Pressatura e mosto fiore invecchiato separatamente in botti di rovere francese Chassin per 8 mesi e poi riunito. Raffreddamento delle barrique a ~4°C (39°F) per i mesi invernali, che consente il rilascio dei nutrienti dalle fecce nobili favorendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera.

**Invecchiamento:** In barrique di Chassin, rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 8 mesi. Imbottigliato il 21 giugno 2022.

**Aromi:** Un bouquet generoso di chiodi di garofano, sigari freschi, polvere di caffè, coriandolo, cuoio.

**Sapore:** Tannini laccati, mora, tabacco.

**Note di Annata:** Uve sane con buona maturazione, risultato di precipitazioni adeguate, giornate calde e serate fresche.

**SASSAIA®**