



ROERO

MONTESPINATO

Vitigno: Nebbiolo 100%

Posizione vigneti: Castellinaldo - Piemonte - Italia.
La "Cassina della Granera nuova", posta sulle "fini" di Castellinaldo, apparteneva ai Conti Malabaila di Canale. Da un Cabreo di metà settecento risultano già presenti vigne. L'età media del vigneto esposto a Sud-Est, Est è di 15 anni.

Terreno: argilloso-calcareo.

Epoca di raccolta: inizio ottobre.

Resa Ha: 50 hl

Vinificazione: tutti i nostri vigneti per la produzione di vini rossi sono sottoposti a due diradamenti e anche per il Roero Montespinato seguiamo la stessa regola. Anche durante la vendemmia, che viene fatta manualmente da personale specializzato, dedichiamo molto impegno alla cernita dei grappoli facendo due passaggi per la raccolta, distanziati di circa 6 - 10 giorni l'uno dall'altro. La fermentazione avviene in maceratori di acciaio che garantiscono il giusto contatto buccia-mosto ed un'adeguata estrazione del colore. Successivamente, il vino viene messo in tonneau di 600 litri e botti di rovere da 2000 litri e in carati già utilizzati con almeno due passaggi, dove avviene la fermentazione malolattica e nei quali sosta per 12 - 15 mesi prima di essere nuovamente assemblato in vasche d'acciaio prima dell'imbottigliamento.

Profilo sensoriale: il profumo accattivante di lamponi sfuma in sentori di rosa e vaniglia. In bocca si presenta sostanzioso, dotato di tannini morbidi che trovano equilibrio con il calore del corpo. Ricorda le bacche rosse appassite, il ribes ed il lampone.

Temperatura di degustazione: 18° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

