



**Denominazione:** Monferrato Rosso D.O.C. "Lo Strano"

**Annata:** 2007

**Vitigno:** Barbera, Nebbiolo, Ciliegolo, Merlot

**Gradazione alcolica:** 14°

**Produzione Bottiglie:** 3.500

**Caratteristiche del vigneto**

**Tipologia del terreno:** tufaceo - calcareo

**Età media delle viti:** 18 anni

**Altitudine:** 320/350 mt. s.l.m.

**Vinificazione**

**Fermentazione:** sulle bucce per 10-12 gg a temperatura controllata < 28° , in vasche d'acciaio.

**Invecchiamento/affinamento:** in vasche d'acciaio per 6 mesi, 14 mesi in barrique di II°- III° passaggio, affinato per 6 mesi in bottiglia

**Descrizione del vino**

**Colore:** rosso cupo con riflessi blu violacei

**Profumo:** intenso di bacche scure

**Gusto:** morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici

**Acidità totale:** 6,20 **Solfiti:** 36 mg./lt **Temperatura di servizio:** 18° min.

**Abbinamenti:** Antipasti robusti, corposi primi piatti, secondi piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.