ACQUISTATO IL .....

Monferrato DOC Rosso Il Mo Ro 2013



L?unione che fa la forza

Se i Moschettieri avessero scelto un vino per rappresentare il loro motto, avrebbero probabilmente scelto il Monferrato DOC rosso ?IL Mo Ro? di Tenuta Tamburnin. Tre importanti vitigni sapientemente assemblati a creare un vino radicato sul territorio, che non delude le aspettative, anzi, le supera.

Siamo nel territorio del Basso Monferrato Astigiano, in frazione Bardella di Castelnuovo Don Bosco. Qui più di 3 secoli fa veniva eretta la Tenuta Tamburnin, denominata così ispirandosi ai tradizionali tamburi che accompagnavano le avanzate dell?esercito Savoia. Una location oggi molto ricercata per eventi e matrimoni, con la suggestiva cornice del viale di acacie (che ritroviamo sull?etichetta de Il Mo Ro) e dall?abbraccio dei vigneti che incorniciano la Tenuta. La cura scrupolosa dei nove ettari vitati, denominati ?Conca d?Oro?, disposti ad anfiteatro attorno alla Tenuta Tamburnin regala le uve di alta qualità utilizzate per produrre questo blend dall?ottima struttura, elegante e leggermente speziato. La mission aziendale, sotto l?egida delle sorelle Elena, Valeria e Claudia Gaidano, è di produrre vini di alta qualità valorizzando il territorio, con un occhio attento alla sostenibilità e alle future generazioni.

La Vigna

Terreno	Argilloso e ferroso
Esposizione	Sud-est, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 50%, Merlot 30%, Freisa 20%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Da assaporare con primi piatti importanti, stracotti, o a fine pasto con formaggi stagionati.
Vinificazione	Fermentazione alcolica completata in acciaio inox a 25 gradi. La malolattica svolta al 100% in acciaio è seguita dall?affinamento di 18 mesi in barrique e tonneau. La maturazione completa dopo 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia. Le componenti Barbera, Freisa e Merlot sono vinificate separatamente ed assemblate solo in fase di pre-imbottigliamento per garantirne la perfetta composizione
Sensazioni	Nel bicchiere appare bordeaux intenso dall?unghia rubino scuro, sviluppa profumi di frutta sotto spirito, accompagnati da un fondo leggermente speziato. Il sapore è elegante e di buon corpo, la fitta trama tannica è piacevole ed esalta le qualità del rosso importante. Il finale è saporito, tendente alle spezie dolci

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821