



ACQUISTATO IL .....

"Avamposti Cerchi" Monferrato Rosso DOC 2022

2022

## Fruttato e fresco



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Terreni argilosì tendenti al calcareo

**Esposizione** Sud-Ovest

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Slarina 100%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

### Vinificazione

**Sensazioni** Colore rubino brillante con riflessi violacei. Naso speziato che ricorda il pepe bianco e cardamomo, nota di legno leggermente tostata ben integrata. Gusto fruttato e fresco grazie ad una spiccata acidità bilanciata da un sentore di dolcezza sul finale non dovuto al residuo zuccherino, ma dalla ri-fermentazione con le uve appassite. Morbido sul finale.

Dalle colline dell'Alto Monferrato, nel cuore del Piemonte, nasce Avamposti Cerchi, un Monferrato DOC Rosso proposto qui da Tenuta Il Cascinone. Un vino che sorprende per la personalità, unica e decisa. Le vigne si trovano tra i 200 e i 400 metri sul livello del mare, in una zona con esposizione prevalentemente a Sud-Ovest. Queste condizioni pedoclimatiche ottimali regalano alle uve Slarina, da cui nasce Avamposti Cerchi, caratteristiche uniche e inimitabili. Certamente non molto conosciuto, il vitigno Slarina è un autoctono piemontese a bacca nera, un vero e proprio gioiello enologico riscoperto negli ultimi anni. Lo Slarina si distingue per la sua rusticità e la sua capacità di adattarsi a terreni difficili, regalando uve ricche di aromi e di struttura. La raccolta avviene manualmente, in cassette, per preservare l'integrità dei grappoli. Le uve vengono poi sottoposte a una parziale appassimento, che concentra gli aromi e gli zuccheri. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione sulle bucce che dura circa 20 giorni. Segue un affinamento in barrique di rovere francese per almeno 12 mesi. Colore rubino brillante, impreziosito da riflessi violacei, al naso questo rosso piemontese rivela un ampio ventaglio di aromi speziati, che ricordano il pepe bianco e il cardamomo, intrecciati a note di legno tostato ben integrate. In bocca conquista con il suo carattere fruttato e fresco, sostenuto da una spiccata acidità che bilancia bene la delicata dolcezza finale. Questa non deriva da un residuo zuccherino, ma dalla lenta ri-fermentazione con le uve appassite, che conferisce al vino un corpo morbido e vellutato. Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi di carne, stufati e formaggi stagionati o erborinati.

Tenuta Il Cascinone si trova nel cuore dell'Alto Monferrato, una terra vocata - da sempre - alla viticoltura di qualità. Una tenuta secolare che vanta una lunga tradizione enologica. Oggi, grazie all'attento lavoro di recupero e valorizzazione svolto dal Gruppo Araldica, quest'oasi di eccellenza è rinata come fiore all'occhiello del territorio, coniugando sapientemente tradizione e innovazione. Tenuta Il Cascinone può contare oggi su circa 102 ettari vitati in un unico corpo, tutti all'interno del comune di Acqui Terme. I vigneti, disposti ad anfiteatro su pendii ripidi e soleggiati, godono di un terroir davvero speciale che garantisce la coltivazione di uve di altissima qualità, capaci di donare vini unici e inimitabili. In campagna un'ampia varietà di vitigni, sia autoctoni che internazionali. I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, richiedono una vera e propria viticoltura eroica. Questo approccio, unito all'utilizzo di pratiche di agricoltura integrata, garantisce la produzione di uve di alta qualità, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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