



Monferrato rosso DOC

Gavius

 **DENOMINAZIONE:**

Monferrato Rosso DOC

 **FORMATO:**

0,75l

 **TIPOLOGIA:**

Rosso

 **UVE:**

Barbera in prevalenza e uve Pinot Nero

 **AFFINAMENTO:**

In Tonneaux di rovere francese per circa 12 mesi.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

20 – 22°C.

 **ABBINAMENTO:**

Si abbina felicemente con piatti a base di carni rosse, funghi e tartufi, formaggi di media stagionatura.

 **NOTE DEGUSTATIVE:**

Colore: Visivamente ha un colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.

Profumo: Al naso si presenta intenso, persistente, fine con sentori di frutti rossi, di ribes rosso e nel finale note di legni pregiati.

Gusto: Al palato rivela intriganti sentori di more, freschezza, sapidità, morbidezza e lievi aromi di legni pregiati. Un blend che sa esaltare le caratteristiche tipiche del Barbera con i profumi fruttati del Pinot Nero che trova a Gabiano un terroir particolarmente vocato.

 **NOTA DEL VIGNAIOLO:**

Il vino Gavius è ottenuto da un'accurata selezione di uve Barbera e Pinot Nero provenienti dai vigneti di Gabiano e Zoalengo.

La resa viene contenuta a 60 q.li/ha mediante preventivi diradamenti e una cernita in fase di vendemmia che viene effettuata esclusivamente a mano.

Le uve vengono vinificate e affinate nelle antiche cantine sotterranee del Castello di Gabiano, ricercando il connubio della freschezza tipica della Barbera con i profumi fruttati del Pinot Nero.

MACROCATEGORIA	TIPO MATERIALE	CODICE AMBIENTALE MATERIALE	SIMBOLO	DESTINAZIONE RIFIUTO
BOTTIGLIE	VETRO VERDE	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPI	SUGHERO	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA
CAPSULE	CAPSULE POLILAMINATO ALLUMINIO	C/ ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO
ETICHETTA IN CARTA	LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO			