



MAGDAPEDRINI
VITICULTRICE IN GAVI



IL PETTIROSSO

Monferrato D.O.C. Rosso

Colore: rosso rubino intenso e profondo

Profumo: ampio, vinoso ed elegante con leggeri sentori vanigliati ed eterei e piacevole finale erbaceo

Sapore: secco, pieno e vellutato, con buona ed elegante struttura

VIGNETO

Estensione: 1,2 ettari

Posizione: il vigneto è esposto a Sud-Ovest, con un'altitudine di 300 metri slm

Terreno: marnoso e compatto

Vitigno: Barbera 55%, Cabernet Sauvignon 45% (circa)

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi per ettaro: 6.000 viti per ettaro

Resa per ettaro: il vigneto produce al massimo 6.000 litri di vino per ettaro

Vendemmia: le uve vengono diradate nel mese di agosto, attentamente selezionate all'atto della raccolta manuale nell'ultima decade di settembre, vendemmiate in cassette di piccole dimensioni (20 Kg)

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice e l'aggiunta di lieviti selezionati (*S. Cerevisiae*), il mosto compie una lunga macerazione sulle bucce, facilitata dai rimontaggi e dai *delestage*. La fermentazione alcolica è condotta alla temperatura di circa 26°C. Dalla svinatura si ottiene il vino fiore con la separazione dei torchiati. Viene, poi, il tempo della fermentazione malolattica, che è condotta a temperatura controllata. Dopo l'inverno ed alcuni travasi, il vino matura parte in *barriques* di rovere da 225 litri e parte in tini da 1500 litri. Le bottiglie bordolesi da 0,75 litri accolgono il vino dopo circa 30/36 mesi. L'affinamento in bottiglia si protrae per 4-6 mesi.

A TAVOLA

Accompagna egregiamente i salumi, i primi piatti saporiti, le carni rosse, i formaggi anche stagionati e la selvaggina.

 **Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

Azienda Agricola Magda Pedrini

Via Pratolungo 163, 15066 Gavi (AL) – 0143 667923 – info@magdapedrini.it

 Tenuta Magda Pedrini