

Chiaretto

Monferrato DOC 2014

Tenuta La Fiammenga

Capire l'essenza del Chiaretto Monferrato Doc della Tenuta La Fiammenga vinificato con solo Barbera vuol dire prima di tutto definire il significato di "chiaretto". Questo, infatti, è uno dei primi vini, in Italia, a cui è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata. Era il 1967. La viticoltura sulle colline del Monferrato è iniziata in tempi antichissimi, all'epoca degli Etruschi, così come la tecnica vinificazione risale a tempi molto antichi sebbene regolamentata solo nel XIX secolo.

Questo Chiaretto de La Fiammenga nasce nel cuore di questo territorio e rappresenta a pieno la storia di questo vino e della sua tradizione così come quella della grande cascina settecentesca che ospita quest'azienda votata da centinaia d'anni alla viticoltura.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosato

Disciplinare Monferrato

Denominazione DOC

Annata 2014

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Localizzazione Cioccaro di Penango

Vitigno Barbera 100%

Gradazione 12.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rosso cerasuolo con riflessi violacei

Gusto Asciutto, pieno, di buona armonia, persistente

Profumo Bouquet di aromi fruttati, intenso e gradevole

Abbinamenti Antipasti di salumi, minestre di carni rosate, primi con risotti, secondi piatti di carni rosse bollito, secondi piatti di carni bianche arrosto, secondi piatti di frittura

Temperatura di servizio 10-12 °C

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta Manuale

Vinificazione Diraspapigatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati. con le bucce per 2-5 giorni, con due rimontaggi giornalieri

Maturazione breve macerazione con le bucce per 2-5 giorni, con due rimontaggi giornalieri. Svinatura a fine fermentazione alcolica

Affinamento In bottiglia per due mesi