

# 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Monferrato
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Cioccaro di Penango
<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Gradazione</b>	12.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso cerasuolo con riflessi violacei
<b>Gusto</b>	Asciutto, pieno, di buona armonia, persistente
<b>Profumo</b>	Bouquet di aromi fruttati, intenso e gradevole
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12 °C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura e fermentazione alcolica con lieviti selezionati. con le bucce per 2-5 giorni, con due rimontaggi giornalieri
<b>Maturazione</b>	breve macerazione con le bucce per 2-5 giorni, con due rimontaggi giornalieri. Svinatura a fine fermentazione alcolica
<b>Affinamento</b>	In bottiglia per due mesi