

CERETTO

vini



Italia, Piemonte

Langhe D.O.C. rosso
Monsordo Rosso BIO

Denominazione di Origine Controllata



La Tenuta Monsordo Bernardina negli anni '90 è stata teatro di significative rivoluzioni ampelografiche. Accanto alle varietà tradizionali furono messe a dimora una serie di cultivar alloctoni; l'idea era quella di osservarne le potenzialità e i limiti su un territorio, quello piemontese, capace di segnare con forza l'espressività e la resa nel bicchiere. Dopo alcuni anni di vinificazioni in purezza, nel 1997, ha preso corpo il progetto di realizzare un unico vino, assemblando le varietà che meglio si erano acclimatate sul territorio. Da quel momento Cabernet, Merlot e Syrah, elaborati separatamente, vengono affinati in legno e poi uniti in percentuale differente a seconda dell'annata nella caratteristica bottiglia che porta il nome della tenuta.

Monsordo è un vino dal carattere moderatamente moderno, capace di raccontare le tipicità delle varietà che lo generano e pure fortemente marcato dal terroir di Langa: un vino dai modi internazionali ma dall'accento spiccatamente piemontese.

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Tipologia: Vini Rossi

Regione: Piemonte (Italia)

Gradazione alcolica: 13.5%

Vigneti: Situati tra i 290 metri di altitudine su suolo composto per il 50% di argilla, per il 30% limo e per il 20% di sabbia.

Agricoltura Biologica

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata costante

Affinamento: 16 mesi in tonneau francese (1/3 nuove)

Filosofia produttiva: Biologici

Allergeni: Contiene solfiti

