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	Diraspapigiatura 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