

Malidea



Malidea è una collina: la collina che sta tra la cantina e le vigne di Umberta e Gad.

Ho sempre voluto vedere "come viene" questa varietà più conosciuta per i suoi vini nelle Langhe in Monferrato. Ora lo so: molto bene.

Scheda Tecnica

Annata	2017
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Cemento
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	indigeni
Durata della macerazione	21-31 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in cemento
Vasche di affinamento	Botti grandi 25Hl
Durata dell'affinamento	16 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie	4200
Alcohol	13% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato, Odalengo
Nomi dei vigneti	Cascina Bertana
Esposizione	Sud
Altitudine	350m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1999
Densità di impianto	5000 viti/ettaro
Resa	1.2 kg per vite
Data di Vendemmia	Prima settimana di ottobre