

Nino



Sono un appassionato dei vini di Borgogna. Nel '99 ho accettato la sfida con me stesso e ho provato a produrre questo vino in Monferrato, piantando un ettaro di vigneto. Confido nella mineralità e nella freschezza del territorio per esprimere l'eleganza e la delicatezza di questa varietà.

Ho scelto il nome Nino perché oggi questo vino mi sembra un bambino: delicato, divertente, con molto frutto, pulito e giovane.

Scheda Tecnica

Annata	2021
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Acciaio
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	indigeni
Durata della macerazione	10-12 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in legno
Vasche di affinamento	Botti grandi (1000l)
Durata dell'affinamento	16 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie	3500
Alcohol	13% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Arioli
Esposizione	Nord
Altitudine	380m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1999
Densità di impianto	4500 viti/ettaro
Resa	1 kg per vite
Data di Vendemmia	Prima settimana di settembre