



**Mon Rouge – Vino Rosso**  
MON ROUGE – VINO ROSSO



**Vitigno:** uvaggio di uve locali ed internazionali a bacca nera.

**Zona di produzione:** vigneti vari di proprietà aziendale ubicati nei comuni di Aymavilles, St. Pierre, Gressan e St. Christophe. Età anni 15.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso presentante varie pendenze, esposizioni e giaciture. Altitudine 500/600 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 1995.

**Bottiglie annue prodotte:** 7.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 1,5 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.

**Vendemmia:** manuale, a metà ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione di 7 giorni in acciaio inox (temperatura 28/30°C) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 6 mesi in acciaio inox.

**Note gustative:** rosso rubino. Fresco, immediato, delicato, al naso floreale e fruttato. In bocca morbido e delicato.

**Abbinamenti:** antipasti misti, salumi, primi piatti, sfornati, carni bianche e rosse, formaggi.

**Temperatura di servizio:** 15/17 °C.



**Bicchiere consigliato:** ballon piccolo