

PEROROSSINO

OLTREPÒ PAVESE ROSSO DOC



MON CARUL



Dal nostro vigneto più soleggiato nasce questo Oltrepò Pavese Rosso ottenuto **dall'uvaggio di croatina, barbera, uva rara, nibiö e moradella**. La vigna, che ha visto trascorrere oltre 60 inverni, da sempre si esprime con rese per ettaro estremamente limitate e offre dunque **grappoli ricchi e concentrati**, ottimi per ricavarne un maestoso rosso.

Dopo la raccolta, che avviene a cavallo tra settembre e ottobre,

il mosto viene fermentato in acciaio con una macerazione di quasi 20 giorni, per poi iniziare l'**affinamento in fusti di rovere per circa 1 anno**. Messo in bottiglia in estate, riposa ancora per qualche mese. **Note di confettura e spezie** (dovute agli autoctoni moradella e nibiö) si uniscono alla grande **robustezza del tannino** (dalla croatina) e alla

freschezza dell'acidità (dalla barbera), creando un equilibrio che esprime in pieno l'anima del *terroir* di origine. Ottima e amichevole spalla di lunghi pranzi e cene, nelle quali il calore del camino e il vociare della compagnia sono indispensabili tanto quanto i **piatti di selvaggina o gli stracotti**.

Da servire intorno ai **18 °C**.

TRADIZIONE,
ESPERIENZA...
PASSIONI DI QUALITÀ