

Impetus - Secundus

MONFERRATO DOC ROSSO



VITIGNO

UVE BARBERA IN PUREZZA PROVENIENTI DA UN VIGNETO IMPIANTATO CIRCA TRENT' ANNI FA ALTAMENTE VOCATO ALLA PRODUZIONE DI UNA BARBERA FAVOLOSA DI ARISTOCRATICA STRUTTURA CHE LE PERMETTE DI OLTREPASSARE 10 ANNI DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA.

COLORE

ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI DA GIOVANE.

BOUQUET

DI FRUTTI FRESCI DA GIOVANISSIMO CON L' INVECCHIAMENTO QUESTA GRANDE BARBERA ACQUISISCE DEI PROFUMI DI SOTTOBOSCO, CAFFE' E LIQUIRIZIA, DI BUONA PERSISTENZA IL BOUQUET. IL TUTTO CON UN EQUILIBRATO VANILLATO DATO DALLA TOSTATURA DEL TINO IN ALLIER NEL CUI INTERNO LE UVE SONO STATE FATTE FERMENTARE.

GUSTO

AVVOLGENTE E ARISTOCRATICO , VINOSO E DI GRANDE PERSISTENZA.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE :	D.O.C./D.O.P.
TERRENO :	CALCAREO-ARGILLOSO
VENDEMMIA :	MESE DI OTTOBRE
METODO DI RACCOLTA :	IN CASSETTA DA KG. 20 c.a. l'una
TIPO DI SELEZIONE :	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE :	DIRETTAMENTE IN TINO IN ROVERE FRANCESE
INVECCHIAMENTO :	OLTRE 10 ANNI DALLA SUA MESSA IN BOTTIGLIA
GRADAZIONE :	14.00% VOL.
TIPO DI IMBOTTIGLIAMENTO :	TRADIZIONALE SENZA SUBIRE FILTRAZIONI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	20°- 22° C.
BICCHIERE DI SERVIZIO :	AMPIE BOULES
TEMPO DI OSSIGENAZIONE :	VARIA A SECONDA DELL'INVECCHIAMENTO DEL VINO: DA UN MINIMO DI 4 ORE AD UN MASSIMO DI 8 ORE IN DECANTER. PASTEGGIANDO, L'OSSIGENAZIONE IN BOULES CONTINUA, SVELANDO ULTERIORMENTE IL BOUQUET ED ESALTANDONE LE PROPRIETA'.
N.B. L' "IMPETUS SECUNDUS" SI ABBINA A PIATTI VERAMENTE CONSISTENTI E STRUTTURATI. IDEALE CON SELVAGGINA, BISTECCA ALLA FIORENTINA, FORMAGGI GRASSI E PICCANTI E NATURALMENTE SALUMI PICCANTI O STAGIONATI.	

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



ROBERTO
URSCHELER