



comune di Vignale Monferrato; foglio di mappa n° 3; ha 0.980; particella 157; esposizione est; 186 m slm

#### Varietà utilizzata:

100% Cabernet-Sauvignon

#### Primo anno di produzione:

1995

#### Forma d'allevamento e sistema di potatura:

allevamento a spalliera, potatura invernale guyot, potatura verde in estate con diradamenti sulle uve la prima settimana di Agosto

#### Anno di impianto:

1988

#### Resa:

35 hl per ettaro

#### Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimonaggi programmati fermentazione malolattica spontanea in tonneaux di rovere francese da 500 litri

#### Conservazione e invecchiamento:

non è filtrato né stabilizzato a freddo. invecchiamento in tonneaux di rovere francese da 500 litri per 18-24 mesi imbottigliamento in estate e affinamento in bottiglia per 12 mesi

#### NOTE SENSORIALI:

colore rubino intenso,  
profumo di tabacco,  
speziato e minerale;  
grande struttura vino  
da lungo invecchiamento.

16°C

Formati / Size / Grösse / Taille:  
0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L



Municipality of Vignale Monferrato;  
land registry map sheet no. 3; ha 0.980;  
parcel 157; east exposure; 186 m above sea level

Grape variety: 100% Cabernet-Sauvignon  
First year of production: 1995 - Training and pruning system: espalier technique, traditional Guyot pruning in winter, green pruning in summer with thinning of the bunches the first week of August - Year planted: 1988 - Yield: 35 hl per hectare - Fermentation process: traditional submerged-cap vinification with scheduled pumping over; spontaneous malolactic fermentation in 500 - litre French oak tonneaux

Storage and ageing: neither filtered nor cold stabilised; ageing in 500-litre French oak tonneaux for 18-24 months; bottled in summer and aged in bottles for 6 months.

**SENSORY NOTES:** A deep ruby-red colour, a note of tobacco, spicy and mineral; great structure with a long ageing potential

#### Gemeinde Vignale Monferrato:

Katastermappe Blatt 3; ha 0.980; Parzelle 157; östliche Ausrichtung; 186 m ü.d.M.

Rebsorte: 100% Cabernet-Sauvignon -Erstes Produktionsjahr: 1995 - Erziehungssystem und Rebenschlitt: Spaliererziehung, Guyotschnitt im Winter, Grünschnitt im Sommer mit Ausdünnung der Trauben in der ersten Augustwoche

Bepflanzungsjahr: 1988 - Ertrag: 35 hl pro Hektar Fermentation: traditionelle Vinifizierung mit untergetauchtem Tresterhut und programmierter Umwälzungen, malolaktische Spontangärung in 500-l-Tonneaux - Aufbewahrung und Alterung: keine Filtrierung und keine Kaltstabilisierung, Ausbau in 500-l-Tonneaux aus französischem Eichenholz für 18-24 Monate, Abfüllung im Sommer und 6 Monate Verfeinerung auf der Flasche

**EIGENSCHAFTEN:** intensives Rubinrot, Duft nach Tabak, würzig und mineralisch, mit großer Struktur und langem Alterungspotential

Commune de Vignale Monferrato;  
document cadastral n° 3; ha 0.980; parcelle 157;  
exposition est; 186 m d'altitude

Cépage: 100% Cabernet-Sauvignon

Première année de production: 1995. Forme de conduite et taille: conduite en espalier; taille hivernale Guyot, taille en vert en été, éclaircissement des raisins la première semaine d'août - Année de plantation: 1988 - Rendement: 35 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification traditionnelle à chapeau submergé et remontages programmés; fermentation malolactique spontanée en tonneaux de chêne français de 500 litres - Conservation et vieillissement: ni filtrage ni stabilisation à froid; vieillissement en tonneaux de chêne français de 500 litres pendant 18-24 mois; mise en bouteille en été et élevage en bouteille pendant 6 mois.

**NOTES SENSORIELLES:** robe rouge intense, parfum de tabac, épice et minéral; grande structure vin de longue garde