

Profumo

Schede tecniche / Technical sheet
Ita - Eng



BALOT

VINO MONFERRATO doc ROSSO 2021

Vino rosso fermo BIOLOGICO vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti, ottenuto da uve Barbera e Merlot

Colore

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo

Molto intenso di frutti rossi freschi, lampone e melograno in particolare, note floreali di Ibisco ed un sentore speziato di liquirizia.

Gusto

Pieno e fresco, richiama appieno i profumi fruttati ed il finale speziato, unendo una grande facilità di beva con una buona persistenza.

Dati analitici

Alc. 13,5% vol;

Vinificazione

Le uve Barbera e Merlot vengono raccolte e lasciate a fermentare per 7 giorni in macerazione carbonica.

A questo punto l'uva viene pigiata e il mosto viene vinificato in acciaio, con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi.

Il vino viene lasciato riposare in tini di acciaio fino al completamento della fermentazione malo lattica, dopodiché viene imbottigliato, generalmente entro la fine dell'inverno.





COSA SERIA

PIEMONTE DOC ROSATO bio 2021 da uve Nebbiolo

Vino rosato fermo BIO, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.
100% da uve Nebbiolo.

Colore

Rosato tenue “buccia di cipolla”

Profumo

Complesso con sentori di fiori di campo, viola e agrumi

Gusto

Intenso e armonico con sapidità persistente ed un retrogusto di mandorla dolce

Dati analitici

Alc. 12% vol;
Ac.totale 4,70g/l
Solfiti 7mg/l

Vigneti

Vigneti siti in Rivalta Bormida a 280m slm.
Resa per ettaro: 80 q.li.
Terreni calcarei, formati tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino.

Curiosità

Il Nebbiolo da un altro punto di vista: una grande uva rossa che nasconde un cuore rosa tenue, sorprendente e magnetico già all'occhio.
Tutto quello che si può cercare in un Rosè: profumi di fiori, fragranze di agrumi e freschezza al palato.
Le belle giornate meritano di essere celebrate così!





IL MOSSO

VINO BIANCO FRIZZANTE

Vino bianco FRIZZANTE

Colore

Giallo paglierino delicato

Profumo

Dai fiori d'acacia alle note tropicali, un bouquet molto intenso

Gusto

Fine, elegante, morbido, non privo di un piacevole e lungo finale.

Dati analitici

Alc. 12,5, % vol;

Vinificazione

In acciaio a temperatura di 17°C. la rifermentazione avviene in autoclave a bassa temperatura per preservare i profumi ed il perlage.

Abbinamenti

Un vino vivace, molto fresco, allegro. Ideale per chi vuole il piacere delle bollicine semplici, immediate e divertenti in ogni occasione.





MON BLANC

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2018

Vino *BIOLOGICO* bianco fermo, vinificato ed imbottigliato *senza aggiunta di solfiti*, da uve *BIO*, fermentato ed affinato in piccole botti di rovere per oltre 8 mesi.

“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”

Colore

Giallo paglierino intenso

Profumo

Profumo complesso di frutta estiva con note mediterranee di salvia, rosmarino e mandorla.

Gusto

Piacevolmente intenso, morbido e vellutato, sapido con un finale di mandorla dolce.

Dati analitici

Alc. 12,50% vol;

Vigneti

Resa per ettaro: 70 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi a conduzione BIO. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

Vinificazione

In acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in piccole botti di rovere naturale la fine della fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e l’affinamento fino a tarda primavera.

Curiosità

Senza Solfiti! alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





BALOT

Monferrato D.O.C., biological red wine without added sulfites 2021

Still red biological wine, vinified and bottled without added sulfites, obtained from Barbera and Merlot grapes.

Colour

intense ruby red with violet reflections

Perfume

very intense of fresh red fruits, raspberry and pomegranate. Floral notes of Hibiscus and a spicy scent of licorice.

Taste

full and fresh, fully recalls the aromas fruity and the spicy finish, combining a great ease of drinking with a good persistence.

Analytical date

13,5% vol;

Vinification

The Barbera and Merlot grapes are harvested and left to ferment for 7 days in carbonic maceration.

At this point the grapes are pressed and the must is vinified in steel, with winemakers automatic Gimar Selector, with control of temperature, oxygenation of must, number and intensity of replacement.

The wine is left to rest in steel tanks until the completion of malolactic fermentation, then comes bottled, usually by the end of winter





COSA SERIA

Piedmont biological rosato D.O.C. 2021 from Nebbiolo grapes.

Still rosé biological wine, vinified and bottled without added sulfites.
100% from Nebbiolo grapes.

Colour

Small rose “like onion skin”.

Perfume

Complex with hints of wild flowers, purple and citrus.

Taste

Intense and harmonious with persistent flavor and an aftertaste of sweet almond.

Analytical data

Alc. 12% vol;
Total Alc. 4,70g/l
Sulfites 7mg/l

Vineyards

Vineyards located in Rivalta Bormida at 280m asl. Yield for hectare: 80 q.li. Calcareous soils, formed between 25 and 15 millions of years ago from sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed marine.

Curiosity

The Nebbiolo from another point of view: a great red grape that hides a soft pink heart, surprising and magnetic already to the eye. All you can look for in a Rosè: scents of flowers, fragrances of citrus fruits and freshness to the palate. The beautiful days deserve to be celebrated!





IL MOSSO

SPARKLING WHITE WINE

SPARKLING white wine

Colour

Delicate straw-like yellow.

Perfume

From acacia flowers to tropical notes.

Taste

Fine, elegant, soft, no without a pleasant and long finish.

Analytical data

12,5, % vol;

Vinification

In steel at a temperature of 17° the re-fermentation takes place in a closed tank at low temperature to preserve perfumes and the perlage.

Food pairing

A lively wine, very fresh, cheerful. Ideal for those who want the pleasure of simple bubbles, immediate and fun at every occasion.





MON BLANC

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY WINE 2018

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites, from biological grapes, fermented and aged in small oak barrels for over 8 months.

“Turn reality upside down to show the reverse.”

Colour

Intense straw yellow.

Perfume

Complex bouquet of summer fruit with mediterranean sage, rosemary and almond notes.

Taste

Pleasantly intense, soft and velvety, sapid with a sweet almond finish.

Analytical data

Alc. 12,50% vol;

Vineyards

Yield for hectare: 70 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Marly limestone soils biological run. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 vines/ha) and, above all, high foliar surface for plant (about 1,4mq).

Vinification

In steel with temperature control (15-17 C.). The wine carries out in small barrels of natural oak at the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging until late spring.

Curiosity

Without Sulfites! In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay.

