L'AGO – MONFERRATO ROSSO - DOC
ANNATA: 2008

Area di produzione: Comune di Vignale Monferrato – Alessandria

Suolo: Calcareo – Argilloso

Altitudine vigneti: 250-300 metri sul livello del mare

Uvaggio: Barbera 75% - Cabernet Sauvignon 20 % - Pinot Nero 5%

Età delle vigne: 10 anni

Potatura: Guyot

Densità impianto: 5.000 viti ettaro

Resa: 45 quintali ad ettaro

Vendemmia: Manuale in cassette; seconda settimana di settembre il Pinot Nero, prima settimana di ottobre la Barbera e fine ottobre il Cabernet Sauvignon.

Fermentazione alcolica: a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti selezionati.

Fermentazione Malolattica: svolta in barriques.

Batonnage: ogni settimana per 13 mesi

Affinamento: 13 mesi in Barriques di rovere francese (50 % legno nuovo)

Produzione: 3.300 bottiglie e 100 magnums
Nel 2008 è stato l'unico vino prodotto

Analisi Sensoriale: Colore: rosso rubino intenso

Profumo: frutti rossi maturi, note balsamiche.

Gusto: morbido e armonico, strutturato ma con buona freschezza, persistente e con trama tannica ben estratta.

Alcool: 14,50 % vol.

Acidità: 6,0 g/l

Residuo zuccherino: 0,0 g/l

Abbinamento: Primi piatti importanti, carni bianchi e rosse delicate, formaggi non troppo stagionati..

Temperatura di servizio: 15°C – 18° C
Aprire la bottiglia 2-3 ore prima

Invecchiamento: 5-8 anni

Azienda Agricola LAGOBAVA di Micaela Lago – Cà Bergantino, 5 – 15049 Vignale Monferrato – AL – Italia – www.lagobava.it - lagobava@gmail.com - +39.347.6900656