

CUVEE' MONFERRATO DOC VINO ROSATO senza solfiti

Tipologia: Vino rosso fermo

Denominazione: Monferrato DOC rosso

Vitigno: Barbera (70%) e Cabernet Sauvignon (30%)

Provenienza: Piemonte

Gradazione: 13,5%

Formato: 75cl

Vendemmia: Manuale

Affinamento: Acciaio

Cuveé Monferrato DOC rappresenta la perfetta combinazione tra tradizione e sostenibilità. È Italiano, Biologico, Biodinamico, Vegano e senza solfiti aggiunti, offrendo un'opzione etica e naturale per chi cerca un prodotto autentico e rispettoso dell'ambiente.

Ideale per chi vuole sostenere un'agricoltura che rispetta la terra e la vita in tutte le sue forme.

Produttore: Cantina Castello di Tassarolo, si distingue per il suo impegno nella viticoltura biologica e biodinamica. Dal 2007, tutti i loro vini sono certificati biologici, biodinamici e vegani. La loro filosofia si basa sul profondo rispetto della natura e dell'ambiente, valorizzando il ruolo di ogni essere vivente. L'azienda pratica una forma di agricoltura che ascolta e rispetta i ritmi naturali della terra, restituendo salute e benessere sia ai loro prodotti che ai clienti.

Processo produttivo: segue i principi dell'agricoltura biodinamica, evitando l'utilizzo di sostanze chimiche e artificiali. La vinificazione avviene senza aggiunta di solfiti, e le uve, raccolte a mano, subiscono una fermentazione naturale con lieviti indigeni. Questo approccio non solo tutela l'ambiente ma restituisce al vino la sua autenticità, preservando i sapori e gli aromi naturali delle uve.

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, un processo che contribuisce a raffinare e arricchire le sue qualità organolettiche, donando complessità senza coprire la freschezza del prodotto finale.

Profilo sensoriale: di piacevole beva, questo vino offre un gusto ricco e strutturato, bilanciato da una freschezza che lo rende estremamente versatile. Al naso si percepiscono note fruttate, tipiche del vitigno Barbera, con un tocco di eleganza e complessità portato dal Cabernet Sauvignon. In bocca, è equilibrato e armonioso, con una delicata tannicità che ne arricchisce il carattere.

Abbinamenti culinari: si presta perfettamente ad accompagnare piatti a base vegetale, arricchendo i sapori e completando il pasto. Si abbina idealmente a risotto ai mirtilli, lasagne al cavolo nero, polenta con ragù di lenticchie, couscous di melanzane, hamburger di legumi e patate al rosmarino, scaloppine di seitan ai funghi e tofu marinato al forno. Ottimo anche con fermentini stagionati di anacardi.

Temperatura di servizio: ideale a 18-20°C.