

## MONFERRATO CHIARETTO DOC

Celebre, tra i nobili vitigni piemontesi, l'uva Barbera ha da sempre trovato nell'Astigiano il suo habitat ideale proprio perché in queste zone, seppur con caratteristiche differenti, il pedoclima permette a questa varietà di dare vini freschi e piacevoli, ma al contempo eleganti e strutturati.

Vigna Quaranti ne possiede 2 ettari nel comune di Castelletto Molina, a pochi chilometri da Nizza Monferrato, nel cuore delle colline astigiane. Qui il terroir è particolarmente caratterizzato dalla composizione dei terreni franco-sabbiosi, che permettono alle uve Barbera di maturare con un elevato accumulo zuccherino e polifenolico. L'uva, raccolta a mano con grande cura nella seconda metà di settembre, viene pigiata e vinificata in cantina con moderne attrezzature. Il Monferrato Chiaretto di Vigna Quaranti viene prodotto tramite una breve macerazione delle bucce, tipica dei vini rosati importanti: si tratta di un tempo di contatto delle bucce di circa 24 ore, prima della svinatura e della fermentazione a temperatura controllata. Presenta profumi di frutta rossa fresca e matura, in bocca spiccano la buona struttura, che grazie alla buona acidità risulta fresca e con una lunga persistenza. Particolarmente adatto ad aperitivi di formaggi e salumi, e a primi piatti leggeri.



## SCHEDA TECNICA

<b>VITIGNI:</b>	Barbera 100%
<b>TERRENO:</b>	franco-sabbioso
<b>ALTITUDINE:</b>	250 m slm
<b>ESPOSIZIONE:</b>	mezzogiorno
<b>SESTI D'IMPIANTO:</b>	4500 ceppi ettaro
<b>RESA PER ETTARO:</b>	7000 Kg
<b>VENDEMMIA:</b>	fine settembre manuale
<b>VINIFICAZIONE:</b>	macerazione di 36 ore tradizionale in acciaio con temperatura controllata
<b>AFFINAMENTO:</b>	tini in acciaio per 6 mesi
<b>ALCOL:</b>	12,5%
<b>DEGUSTAZIONE:</b>	temperatura ottimale 10 gradi
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b>	aperitivi, primi leggeri

info@VignaQuaranti  
[www.VignaQuaranti.com](http://www.VignaQuaranti.com)



VIGNAQUARANTI