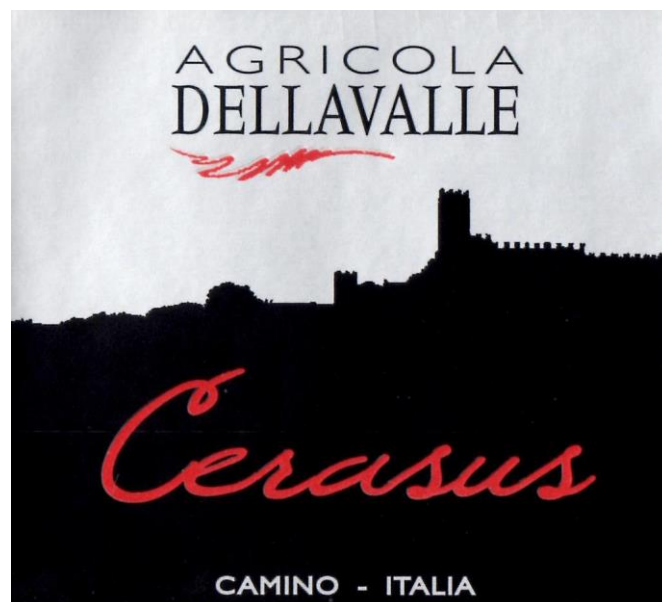


CERASUS MONFERRATO CHIARETTO DOC – DELLAVALLE



Classificazione: Monferrato Chiaretto DOC

Varietà: Syrah e Barbera

Note degustative: Di colore da rosa tenue a cerasuolo a seconda delle annate, ha intriganti profumi floreali (rosa) e di frutta fresca (ciliegia); morbido e piacevole al palato, si evolve lentamente nel tempo, assumendo via via aromi più complessi e permettendone il consumo anche a distanza di alcuni anni dalla vendemmia. Il Cerasus va servito freddo, ben si presta come aperitivo, da solo o per la preparazione di cocktail, si abbina bene con gli antipasti, con i primi a base di pasta e con la pizza. Gradazione alcolica 13% Vol.

Vinificazione: vino ottenuto dalla vinificazione in rosato (cioè con un brevissimo periodo di macerazione con le bucce,) di uve Syrah e Barbera.

Presentazione del produttore: L'Agricola Dellavalle, famiglia di viticoltori in Camino, sulle colline del Monferrato Casalese (AL), produce solo piccole partite di vino, selezionando con cura le uve di esclusiva produzione aziendale, che vengono poi vinificate coniugando la moderna tecnologia alla più rigorosa tradizione. I nostri vini spiccano per la loro grande personalità, per i profumi intensi che mettono in risalto le caratteristiche varietali delle uve che li hanno originati.

La ferma convinzione che ci spinge ad intervenire il meno possibile sui vini in cantina determina che i nostri prodotti siano fortemente influenzati dalle caratteristiche dell'annata. Grazie alla loro struttura possente, all'alta concentrazione di sostanze polifenoliche ed al grado alcolico superiore alla norma, i nostri vini mantengono una longevità notevole. Per queste ragioni spesso attendiamo anche più di un anno prima di mettere in bottiglia alcuni vini.

AGRICOLA DELLAVALLE
di Daniele Dellavalle
Via Salita Valle, 4 – 15020 Camino (AL)
www.agricoladellavalle.it Tel. +39 335-8317775