



# MALIDEA

Monferrato Rosso D.O.C.

Malidea è una collina: la collina che sta tra la cantina e le vigne di Nebbiolo di Umberta e Gad.

Ho sempre voluto vinificare il nebbiolo e vedere "come viene" un vino di Nebbiolo in Monferrato. Ora lo so: molto bene. È un taglio perchè i tannini del Nebbiolo e la freschezza e la densità della Barbera si sposano con particolare eleganza.

## Premi

5 Grappoli

Duemilavini 2006

## Scheda Tecnica

Annata

2006

Varietà

Barbera 50%, Nebbiolo 50%

Denominazione

Monferrato Rosso

Vasche di Fermentazione

Acciaio

Temperatura di fermentazione

< 30°C

Lieviti

indigeni

Durata della macerazione

10-12 giorni

Fermentazione Malolattica

fatta in legno

Vasche di affinamento

Barrique francesi nuove

Durata dell'affinamento

28 mesi

Chiarifica e filtrazione

senza chiarifica né filtrazione

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Numero di bottiglie

3300

Alcohol

14% vol.

## Scheda Vigneti

Area di produzione

Montaldo di Cerrina Monferrato, Odalengo

Nomi dei vigneti

Cascina Bertana, Moscone

Esposizione

Sud

Altitudine

380

Suolo

sciolto, calcareo argilloso

Data di impianto dei vigneti

1999, 1940

Densità di impianto

6000, 4000 viti/ettaro

Resa

0.75 kg per vite

Data di Vendemmia

prima settimana di ottobre