

Il Cucco, Monferrato rosso DOC



Vitigno: 100% Cabernet Sauvignon
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età del vigneto: 20 anni

Grape variety: 100% Cabernet Sauvignon
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 20 years-old



La **fermentazione alcolica** che avviene con **macerazione** delle bucce, alternando rimontaggi e delestage, è preceduta da pigia-diraspatura soffice. Svolge ad una temperatura di circa 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. In seguito, con l'ausilio di batteri selezionati, viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

*The **alcoholic fermentation** that takes place through the **maceration** of the skins, alternating pumping over with délestage operations, is preceded by soft crushing and destemming. It is carried out at a temperature of approx. 26°C, in temperature-controlled stainless steel tank. Then, **malolactic fermentation** is carried out in stainless steel tanks with the aid of selected bacteria.*



Si tratta di un vino dal **colore** rosso acceso e profondo. Il **profumo** è intenso, piacevole ed elegante con lievi sentori di frutta fresca e peperone maturo. Il **sapore** è asciutto, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura tannica. Si **abbina** a selvaggina, carni rosse, primi piatti gustosi e formaggi stagionati.

*This wine is an intense deep red, has a strong, pleasurable and elegant **scent**, with delicate nuances of fresh fruit and ripe peppers. Its **taste** is dry, full, harmonious, with a good and elegant tannic structure. It pairs well with game, red meat, tasty first course dishes and aged cheeses.*

