

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Reginal Monferrato Rosso D.O.C.

Questo vino, prodotto con uve molto mature raccolte tardivamente ed un attento uso della Barrique, fa sì che il vino corposo e morbido che ne deriva, riscontri i gusti più internazionali dei consumatori. L'attento blending dei tre vini Barbera, Cabernet Sauvignon, Syrah, gli permette una longevità straordinaria con un risultato al momento del consumo veramente sorprendente per un vino da fare invidia ai grandi e famosi vini internazionali.

This wine, produced with very ripe grapes harvested late and a careful use of the Barrique, means that the full-bodied and soft wine that derives from it, meets the most international tastes of consumers. The careful blending of the three wines Barbera, Cabernet Sauvignon, Syrah, allows it an extraordinary longevity with a truly surprising result at the moment of consumption for a wine that rivals the great and famous international wines.

Vitigni: Barbera, Cabernet sauvignon, Syrah



Grapes: Barbera, Cabernet sauvignon, Syrah

Vinificazione: selezione delle uve raccolte in cassette, pigia diraspatura, fermentazione in cemento.



Vinification: selection of the grapes harvested in crates, crushing, destemming, fermentation in cement, aging in barrique for 39 months

Affinamento in Barrique per 24 mesi



Refinement in Barrique for 24 months

Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



Refinement in the bottle for at least 12 months.

Gradazione alcolica: 15,50%



Alcohol: 15,50%

Temperatura di servizio: 18°-20°C



Serving Temperature: 18°-20°C

Abbinamenti: piatti gustosi ma anche bevuto da solo



Pairings: tasty dishes but also drunk alone

Informazioni aggiuntive:
Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia inizio ottobre



Informazioni aggiuntive:
Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period beginning of October

