



PODERI DI SAN PIETRO

Monastero

TIPO DI VINO: Rosso Fermo (V.Q.P.R.D.)
NOME / ETICHETTA: Monastero
CLASSIFICAZIONE: San Colombano DOC
COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano
NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA: Valbissera
ALTIMETRIA: 145 mt s.l.m.
TIPO DI SUOLO: terreno profondo composto da argille e limo, ricco di sali minerali, potassio, calcio e magnesio
VITIGNI: Croatina 50%, Barbera 45%, Uva rara 5%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera con potatura a Guyot bilaterale
DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1998
RESA: per ha 7000 kg; per pianta 1.3 kg
PERIODO DI VENDEMMIA: terza settimana di Settembre per la barbera, prima settimana di Ottobre per la croatina e l'uva rara
METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni
METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspapigiatura il pigiato viene inviato in vasche inox di fermentazione chiamate fermentini, dotate di apposita attrezzatura per la gestione automatica dei rimontaggi, controllo della temperatura di fermentazione e lo scarico delle vinacce
FERMENTAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio inox e la fermentazione malolattica in barriques
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 26°C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE / MACERAZIONE: 12-15 giorni
PERIODO DI MATURAZIONE: 12-18 mesi in barriques nuove
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: nel mese di Giugno
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
ACIDITÀ TOTALE: 6.0
PH: 3.47
ESTRATTO SECCO: 32.3 gr/l
CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-12 anni seguendone l'evoluzione
EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 5-6 anni dall'imbottigliamento
N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000



WINE TYPE: Still Red Quality wine, Produced in a Specific Region (P.S.R.)
NAME / LABEL: Monastero
CLASSIFICATION: San Colombano DOC
DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano
VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Valbissera
ALTITUDE: 145 mt. above sea level
SOIL PROFILE: deep, clayey and slimy soil, rich in mineral salts like potassium, calcium and magnesium
GRAPEVINE VARIETIES: Croatina 50%, Barbera 45%, Uva rara 5%
GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot pruning
PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare
FIRST YEAR OF PRODUCTION: 1998
YIELD: 7000 kg per ha; 1.3 kg/vine
VINTAGE: Barbera grapes are harvested during the third week of September, while Croatina and Uva Rara are gathered during the first week of October
HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons
WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes are sent to special inox fermentation tanks, provided with automatic pumping over system, control of fermentation temperature and marc draining system.
FERMENTATION: alcoholic fermentation takes place in stainless steel (inox) tanks and malolactic fermentation in oak barrels
FERMENTATION TEMPERATURE: 26°C
FERMENTATION / MACERATION TIME: 12-15 days
MATURATION TIME: 12-18 months in new oak barrels
BOTTLING PERIOD: in June
ALCOHOLIC CONTENT: 13.5% vol.
TOTAL ACIDITY: 6.0
PH: 3.47
DRY EXTRACT: 32.3 gr/l
AGING APITUDE: 10-12 years depending on its evolution
BEST TASTING CURBE: 5-6 after bottling
N° OF BOTTLES: 25.000