



Montej Rosso, Barbera dell Monferrato, DOC

U městečka Gavi v Piemonte, na vyvýšenině „Monterotondo“ slunce, lesy a přímořský vánek od ligurského moře vytváří ideální mikroklima pro pěstování révy. Zde rodina Moccagatta založila po dlouholeté zkušenosti s vinohradnictvím vinařství VILLA SPARINA. Vinařství, které se dokázalo prosadit s tradičními víny vyrobené inovační technologií. Dnes je Villa Sparina prestižní etiketou, která zhodnocuje tradici území Gavi a Monferrato a je díky svému stylu, kvalitě a speciální láhvi nezapomenutelná s jinými víny světa.

Vinařství Villa Sparina se rozkládá na 100 hektarech, z čehož je 60 osázeno révou, zbylých 40 jsou lesy, které společně s vánkem od ligurského moře dávají vínům jedinečný charakter. Největší část vinic na kopcích Monterotonda je osázena odrudou Cortese, zatímco vinice v údolí Cassinelle, jsou osázeny Dolcetem a Barberou. Duše a charakter vín Villa Sparina je dána především vlastnostmi „Monterotonda“ Nejnoblesnější bílá vína selekcí odrůdy Cortese pochází právě odsud. Nejlepší červené víno „Rivalta“ pochází z vinice Bormida, o rozloze 9 ha, na kopcích Aquì Terme u Monferrata. Stefano Moccagatta, který po svém otci vinařství vede, je člověk rázného charakteru, který se projevuje i v jeho vínech, která patří v regionu nekompromisně k nejlepším.



POPIS

Víno jiskrné rubínové barvy s vůní po třešních, koření a zralých hroznech. V ústech jemné, vyvážené s dobrou ovocnou délkou a dobrou vyvážeností. Šťavnaté. Vynikající k samotnému pití s pečeným masem i studenou kuchyní.

První ročník	2004
Oblast	Piemonte, Monferrato, Gavi
Počet vyráběných láhví	22 500 - 0,75 l
Odrůda	100% Barbera
Expozice a nadmořská výška	jihozápad 300 – 320 m n. m.
Půdní složení	hlinito-jílovitá
Systém tažení révy	guyot – 4500 hlav / ha
Stáří vinice	5 let
Výnosnost	95 hl / ha
Vinifikace	ruční tříděných hroznů, jemné lisování, Jablečno-mléčná fermentace, 80% zraje v nerez, 20% v barikovém sudu 4 měsíce.