



c a s c i n a
GARITINA

AMIS

Monferrato Rosso
Denominazione d'origine controllata
2001

VITIGNI: Cabernet Sauvignon 47%, Pinot Nero 43%, Barbera 10%

ESPOSIZIONE: prevalentemente Sud-Ovest.

ALTITUDINE: 280-320 m s.l.m.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot basso con 5.500 - 6.000 ceppi per ettaro.

TERRENO: prevalentemente di medio impasto tendente all'argilloso.

ANNO D'IMPIANTO: la Barbera nel 1966, il Pinot Nero nel 1991
e il Cabernet Sauvignon nel 1985 e 1993.

VENDEMMIA: manuale in piccole ceste.

DATA DELLE VENDEMMIE: Pinot Nero 18.09.01, Barbera 29.09.01
Cabernet Sauvignon 18.10.01.

RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO: per tutte le varietà, in media, è 5.0 Ton.

VINIFICAZIONE: per il Pinot Nero dopo una diraspapigiatura parziale,
si esegue una macerazione a freddo (8 °C) per circa 3 giorni:
dopodiché si scalda fino a 30 °C e s'inoculano i lieviti.
Macerazione sulle bucce di 7 giorni in totale.
Per la Barbera e il Cabernet S. la fermentazione
e la macerazione sulle bucce durano circa 20 giorni.
Fine fermentazione e malolattica in acciaio.
I diversi vini sono stati affinati in legno nuovo separatamente e
per periodi variabili: il Pinot N. 10 mesi, la Barbera 14 mesi
e il Cabernet S. 18 mesi.

ASSEMBLAGGIO IN VASCA PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: 8 mesi.

FILTRAZIONE: no.

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO: gennaio 2004.

AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA: sei mesi.

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE AMIS 2001:

gradazione alcolometrica 14,40 % vol.

acidità totale 5,40 g/l

pH 3,60

SO2 85 mg/l

estratto secco 38,60 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi con sughi di carne, arrostiti di maiale,
bolliti di manzo e insaccati.

PERIODO DI CONSUMO: 2004-2010.

PRESENTAZIONE COMMERCIALE: sei bottiglie 750 ml in scatola di cartone.
magnum 1500 ml in astuccio di cartone.
12 litri (quarto di brenta) in cassa di legno.