



SUPERLODO

Monferrato rosso D.O.C.

IVANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Potenza e struttura delle uve Barbera di Nizza, estrema eleganza e frutto del Pinot nero di Loazzolo.

VIGNETI
6000 ceppi/ettaro

ETÀ MEDIA
10 anni

ESPOSIZIONE
Sud - Sud Ovest
I vigneti impiantati sulle scoscese colline di Loazzolo tra il

Belbo e la Bormida nelle Langhe astigiane, sono situati tra i 400 e i 450 metri d'altitudine. La composizione del terreno marna, tufo, calcio e sabbia, l'altitudine, la ricettività alle brezze marine, il riparo dai venti di Tramontana, l'esposizione alla luce solare (sud- sud-ovest) consentono un prodotto di eccezionale ricchezza.

UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali al 100%, varietà Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero e Merlot.

RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente.

La vinificazione delle uve avviene in tempi diversi, in considerazione delle epoche di maturazione, nel seguente ordine: Pinot Nero, Merlot, Barbera e Cabernet Sauvignon. La fermentazione del mosto con le bucce varia dai 7 ai 10 giorni, a seconda della varietà. Al termine della fermentazione, i diversi vini vengono uniti in un'unica vasca dove avviene la fermentazione malolattica. Ultimata tale fermentazione, il vino è trasferito in piccole botti di legno per un periodo di affinamento di circa 12 mesi. Successivamente il vino viene messo in bottiglia ove completa l'affinamento per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Si presenta di colore rosso rubino carico con riflessi viola, al profumo complesso, fine, elegante, con note di vaniglia e sentori di confettura. In bocca caldo, pieno, di buona struttura e lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Si sposa felicemente con i secondi piatti importanti come brasati, arrostiti e selvaggina e con i formaggi stagionati ed erborinati dal sapore intenso.

ANALISI DEL VINO DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

Alcol distillazione: 13,70 % vol.

Zuccheri residui: 2,50 g/l

Acidità totale: 4,85 g/l

PH: 3,59

Acidità volatile: 0,40 g/l

Fermentazione malolattica completata.



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.
regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia
Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303
www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

SUPERLODO

Monferrato rosso D.O.C.

VINEYARDS

The steep hillside vineyards are situated at elev. 400-450 m in the commune of Loazzolo, between Belbo and Bormida in the Langhe hills in the province of Asti. The sandy marne, tufa and limestone soil, altitude, sea breezes, protection from Tramontana winds from the north, and excellent exposition (south-southwest) combine to create wonderful complex wines.

GRAPE VARIETIES

Produced from 100% estate-grown Barbera, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero and Merlot grapes.

VINIFICATION AND AGEING

The grapes are hand-harvested when fully ripe, destemmed

and lightly pressed. The various varieties are vinified at different times, as they ripen, in the following order: Pinot Nero, Merlot, Barbera and Cabernet Sauvignon.

The must is fermented on the skins for 7 to 10 days, depending on the variety. The various wines are blended for malolactic fermentation. The wine is subsequently aged in small barrels for approximately 12 months, and bottle aged for several months before distribution.

CHARACTERISTICS

Rich ruby red with purple highlights. Complex, fine, elegant nose, with vanilla and jam notes. Warm, full and well-structured in the mouth with a lingering finish.

ANALYSIS AFTER BOTTLING

Alcohol: 13,7% vol.

Residual sugar: 2,5 g/l

Total acidity: 4,85 g/l

pH: 3,59

Volatile acidity: 0,4 g/l

Mololactic fermentation completed