



Marco Bonfante S.r.l.

SENSO UNICO

MONFERRATO D.O.C. ROSSO

Das Leben eines „Wine Lover“ ist wie eine Einbahnstraße, die direkt zu einzigartigen Sensationen führt.

Dieser Wein ist für junge Weinverbraucher gedacht, die gut strukturierte und elegante jedoch leicht zu trinkende Weine lieben.

REBSORTEN:

75% Barbera, 25% Cabernet Sauvignon

WEINGUT:

Der Boden ist reich an kalkhaltigen Marnen, Sand und kleinen Mengen Ton, auf den Süd-Südost Flanken. Das fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

Erziehungsform: Guyot

Pflanzdichten: 5500 Pflanzen pro Hektar

Lese: Mitte September

Ertrag pro Hektar: 65hl/Ha

KELLEREI:

Die abgepflückten Trauben werden entrappt und gepresst mit einer nachfolgenden Aufweichung auf den Schalen für circa 10/12 Tage. Danach werden die zwei Weine getrennt 8 Monate in gebrauchten französischen Eichenbarriques gelagert. Nach der Herstellung des Cuvées wird der Senso Unico abgefüllt und bei kontrollierter Temperatur (12°) vor dem Verkauf in der Flasche gelagert.

VERKOSTUNG:

Im Glas erscheint der Senso Unico mit einem grellen Purpurrot. In der Nase hat er intensive würzige Aromen mit Noten von roten Früchten und Paprika, mit einer zarten Vanillenote. Am Gaumen ist er strukturiert mit einer guten Tanninnote vom Cabernet und eine sehr gute Balance zwischen Säure, Struktur und Alkohol.

Trinktemperatur: 16°-18°C

Gastronomische Empfehlungen: Wir empfehlen den Senso Unico zu Maltagliati (Nudeln) mit Lauch und Salsiccia, zu Gerichten mit weißem und rotem Fleisch und Frischkäse, wie Robiola oder Toma.

