



# 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  
diraspigiatura 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 APTITUDE:** 10-12 years depending on  
its evolution

**BEST TASTING CURBE:** 5-6 after bottling

**N° OF BOTTLES:** 25.000