

## Monferrato DOC Rosso “Tantra”



**Vitigno:** Barbera e Cabernet



**Zona di produzione:** Nizza Monferrato



**Giudizio organolettico:** Colore rosso, purpureo, intenso, profondo. Profumo importante, lungo, senza predominanti varietali. Gusto pieno, morbido, particolarmente persistente.



**Notizie utili:** Il Tantrismo shivaita del Kashmir occupa un posto eccezionale nella storia del pensiero. Nato più di settemila anni fa nella Valle dell'Indo, questa corrente mistica, scientifica e artistica della cultura dravidica congloba la totalità delle potenzialità umane, senza alcuna esclusione e privilegia l'azione dell'adepto che si impegni totalmente sulla via della conoscenza. Shiva con il suo Shakti permette agli adepti di ritrovare il divino alla radice del loro proprio spirito con l'aprirsi del cuore. Noi, in occidente, abbiamo l'abitudine di progredire in un universo fondato sulla dualità. È essenziale capire che il tantrismo si colloca al di qua di tutte le separazioni tra la luce e le tenebre, tra uomini e dei. Il Tantrismo è non-duale, considera la natura dello spirito come fondamentale illuminata che racchiude quindi la totalità del divino. Essa è la sorgente dalla quale nascono e alla quale ritornano tutti i fenomeni, tutte le differenziazioni, tutte le creazioni mistiche e divine, tutti i testi sacri, tutti gli insegnamenti, tutte le dualità considerate fantasmagoriche. A questa filosofia si ispira il Monferrato Rosso Scrimaglio, il quale vuole essere apprezzato per la sue caratteristiche globali, senza necessariamente portare chi lo degusta alla scissione delle sue peculiarità, dovute all'assemblaggio di due vitigni. Offre inoltre l'occasione di valutare in ogni suo aspetto la nobile armonia a cui può aspirare la Barbera in unione al Cabernet.



**Affinamento:** 9-12 mesi in barrique



**Alcool:** 13,50%



**Zuccheri:** 3,00 g/l



**Acidità totale:** 5,20 g/l



**Abbinamenti gastronomici:** Vino raro, da degustazione, da accompagnare con cibi che consentano la sua superba espressione.



**Servizio:** 18-20°C

