

I rossi base



Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Di colore rosso chiaro con riflessi aranciati si distingue per l'intensità olfattiva. Spiccano note floreali in equilibrio con la fragranza del pepe nero. Al palato si rivela armonico, elegante, giustamente tannico con il caratteristico retrogusto amarognolo.

Prodotto da uve 100 % Grignolino del Monferrato Casalese
Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo Terreni prevalentemente argillosi.

Zona geologica collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud-est.

Resa per ettaro 60-70 q.

Epoca di vendemmia Fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione Tradizionale, la fermentazione avviene a una temperatura di circa 26° in vasche di acciaio inox, così come la fermentazione malolattica.

Affinamento In vasche d'acciaio inox fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a 16°-18° C.

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati Si abbina con antipasti, lenticchie e cotechino, salumi, pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura, fritto misto alla piemontese.



I rossi base

Barbera d'Asti DOC *Bricco Crea*



Di colore rosso intenso sfodera al naso piacevoli sentori di lampone e di ciliegia nera. Al palato offre armonia, morbidezza ed eleganti note speziate.

Prodotto da uve 100 % Barbera d'Asti

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo Terreni prevalentemente argillosi.

Zona geologica Collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro ca. 70 q.

Epoca di vendemmia Le uve vengono vendemmiate nel mese di ottobre.

Vinificazione Tradizionale; la fermentazione avviene a una temperatura di circa 28°-29° C in vasche di acciaio inox. Dopo la svinatura viene posto in malolattica.

Affinamento In bottiglia per un periodo di 3-4 mesi.

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a 16°-18° C.

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati E' un vino da tutto pasto che può accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse.



I rossi base

Barbera del Monferrato DOC *Violette*



Di colore rosso brillante rivela un profumo intenso di viola e more mature. Leggermente *petillant*, trasmette al palato snellezza, morbidezza e un piacevole retrogusto di frutti rossi.

Prodotto da uve Barbera, più una percentuale di Freisa presente nel vigneto

Sistema di allevamento a spalliera con potatura a Guyot corta

Caratteristiche del suolo terreni prevalentemente argillosi

Zona geologica collinare ad un'altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro 90 q.

Epoca di vendemmia le uve vengono raccolte nel mese di ottobre.

Vinificazione tradizionale; la fermentazione avviene a una temperatura di circa 28 °C in vasche di acciaio inox. Rifermentazione in autoclave poco prima dell'imbottigliamento, che avviene in primavera.

Affinamento in bottiglia per 3-4 mesi prima della commercializzazione.

Temperatura di servizio è consigliabile servirlo a 16-18 °C

Gradazione alcolica ca. 13 %

Abbinamenti consigliati è un vino da tutto pasto che si adatta sia ai salumi sia ai vari tipi di carne della cucina regionale.