



I rossi base

Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Il vino ha colore rosso rubino chiaro con riflessi color geranio, brillante, se invecchiato può presentare riflessi aranciati. Il profumo originale erbaceo, molto fine, ricorda quello delle spezie (pepe), ed è definito proprio “profumo di grignolino”. In bocca è asciutto, giustamente tannico, equilibrato, con retrogusto persistente. La buona struttura gli permette di mantenere invariate le sue caratteristiche organolettiche per due-tre anni.

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 una 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 15°-18° C.

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5,5 per mille

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*



Il vino ha un colore rosso rubino intenso con tonalità granata, brillante. Il profumo è intenso, vinoso, speziato, di buona persistenza. Il sapore è pieno, con sentori di frutta rossa ed una dolcezza e fragranza in perfetto equilibrio con l'acidità. La buona struttura gli permette di mantenere invariate le sue caratteristiche organolettiche anche per sei anni.

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 una altitudine tra i 400 e i 450 m. sul livello del mare. Vigneti esposti a sud.

Resa per ettaro ca. 70 %

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 18°-20° C.

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5,5 per mille

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



I rossi base

Monferrato Rosso DOC *Paradiso*



Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti all'aranciato; profumo intenso, persistente, fruttato. Al sapore secco, asciutto e leggermente acidulo della Barbera fa da interessante contrasto la componente amabile e aromatica conferita dal Ruchè, che contribuisce ad armonizzare l'insieme. La buona struttura fa sì che "Paradiso" mantenga invariate le proprie caratteristiche organolettiche dai quattro ai sei anni.

Prodotto da uve Ruchè (50 %) e Barbera (50 %)

Sistema di allevamento A spalliera con potatura a Guyot corta.

Caratteristiche del suolo Terreni argillosi di medio impasto.

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

Resa per ettaro ca. 70 q.

Epoca di vendemmia Ottobre.

Vinificazione Tradizionale; la fermentazione si svolge a 28°-29°C in vasche di acciaio inox, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

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

Temperatura di servizio E' consigliabile servirlo a 18°-20°C.

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 5 per mille

Abbinamenti consigliati Si abbina ottimamente con primi piatti saporiti, salumi, arrostiti e formaggi a pasta dura.



I rossi base

Barbera del Monferrato DOC *Violette*



Il vino ha un colore rosso rubino brillante, con riflessi porporini. Il profumo ricorda la viola e i piccoli frutti di bosco. Leggermente *petillant*, ha un sapore fresco, vivace; dimostra di avere un carattere allegro, ma con un buon corpo. La buona struttura gli permette di mantenere invariate le sue caratteristiche organolettiche per due anni.

Prodotto da uve Barbera del Monferrato, più una percentuale del 10 % 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 una 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 15-18 °C

Grado alcolico ca. 13 %

Acidità totale minima 4,5 per mille

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