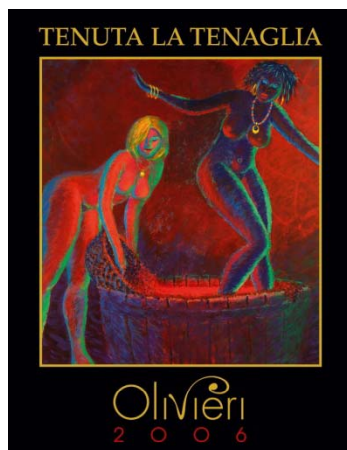


# Selezioni speciali



## Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2006



Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Molto ricca la composizione aromatica, con note di pepe nero, lampone e frutti a bacca rossa in confettura. Al palato è un vino elegante e di classe, robusto, giustamente astringente; il passaggio in barrique contribuisce ad arrotondarne la tannicità.

**Prodotto da uve** Vitigno internazionale (100%).

**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 avviene a una temperatura di circa 30°-32° C in vasche di acciaio inox. Svolge la fermentazione malolattica in *barriques*.

**Affinamento** In piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 7 mesi.

**Temperatura di servizio** E' consigliabile servirlo a 20°-22°C.

**Grado alcolico** ca. 13 %

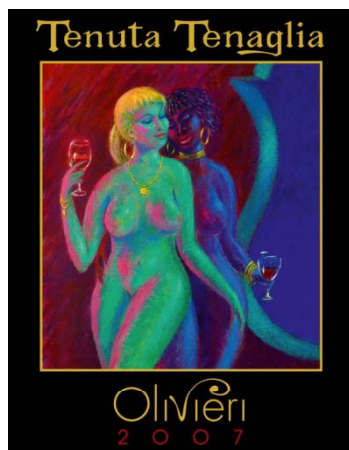
**Acidità totale minima** 5 per mille

**Abbinamenti consigliati** Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

# Selezioni speciali



## Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2007



Il vino ha un colore rosso rubino intenso. Molto ricca la composizione aromatica, con note di pepe nero, lampone e frutti a bacca rossa in confettura. Al palato è un vino elegante e di classe, robusto, giustamente astringente; il passaggio in barrique contribuisce ad arrotondarne la tannicità.

**Prodotto da uve** Vitigno internazionale (100%).

**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 avviene a una temperatura di circa 30°-32° C in vasche di acciaio inox. Svolge la fermentazione malolattica in *barriques*.

**Affinamento** In piccoli fusti di rovere di Tronçais e di Allier da 225 litri per un periodo di circa un anno. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 7 mesi.

**Temperatura di servizio** E' consigliabile servirlo a 20°-22°C.

**Grado alcolico** ca. 13 %

**Acidità totale minima** 5 per mille

**Abbinamenti consigliati** Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.

# Selezioni speciali



## Barbera del Monferrato Superiore DOC



Questo vino presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il profumo è coinvolgente, con sentori di frutti a bacca nera e spezie. Al palato si offre morbido, armonioso, opulento, con note di vaniglia in grande equilibrio.

**Prodotto da uve** 100 % Barbera.

**Sistema di allevamento** A spalliera con potatura a Guyot corta

**Caratteristiche del suolo** Terreni di medio impasto argillosi

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

**Resa per ceppo** Ca. 60 q. con diradamento in vigneto

**Epoca di vendemmia** Ottobre

**Vinificazione** Tradizionale. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura di circa 28° C in vasche di acciaio inox. Sempre in acciaio viene condotta la fermentazione malolattica.

**Affinamento** In parte in botti grandi da 1.500 l. e in parte in barrique. Ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi.

**Temperatura di servizio** è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 18-20 °C

**Grado alcolico** ca. 14,5 %

**Acidità totale minima** 5,5 per mille

**Abbinamenti consigliati** Ideale l'abbinamento con i piatti della cucina regionale a base di tartufo, gli arrostiti misti, gli stufati di magro e i formaggi stagionati.