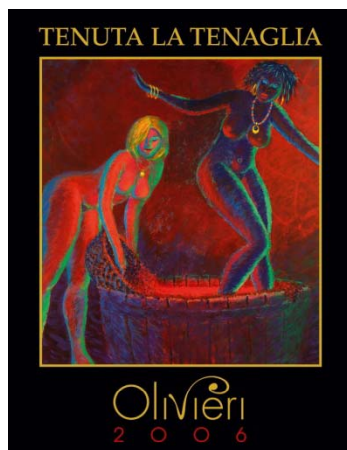


# Selezioni speciali



## Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2006



Vino rosso elegante ed equilibrato che presenta una ricca 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** Syrah in purezza

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

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

**Zona geologica** Collinare ad un'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 18°-20°C.

**Gradazione alcolica** ca. 13 %

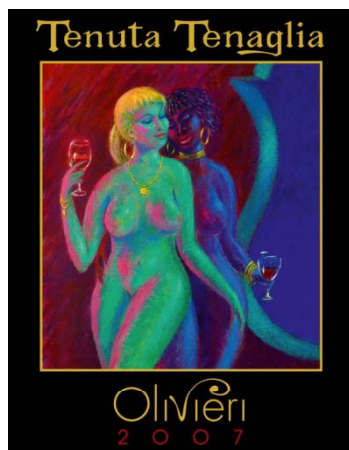
**Abbinamenti consigliati** Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi di media stagionatura.



## Selezioni speciali

---

# Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2007



Vino rosso elegante ed equilibrato che presenta una ricca 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** Syrah in purezza

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

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

**Zona geologica** Collinare ad un'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 18°-20°C.

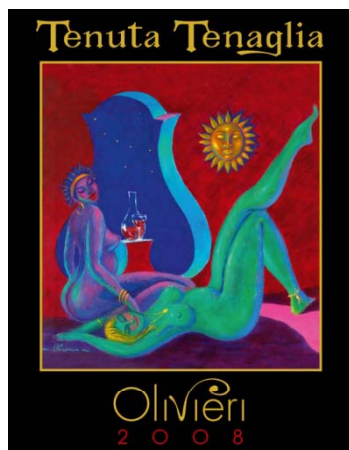
**Gradazione alcolica** ca. 13 %

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



## Selezioni speciali

# Monferrato Rosso DOC *Olivieri* 2008



Vino rosso elegante ed equilibrato che presenta una ricca 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** Syrah in purezza

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

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

**Zona geologica** Collinare ad un'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 18°-20°C.

**Gradazione alcolica** ca. 13 %

**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 geologica** Collinare ad un'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

**Gradazione alcolica** ca. 14,5 %

**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.



## Selezioni speciali

# Barbera del Monferrato DOC *Cappella III del Sacro Monte di 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 del Monferrato.

**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 ceppo** Ca. 90 q.

**Epoca di vendemmia** 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** è consigliabile servirlo a una temperatura di circa 17-18 °C

**Gradazione alcolica** ca. 13 %

**Abbinamenti consigliati** E' un vino da tutto pasto che può accompagnare primi piatti, carni bianche e rosse, ma anche formaggi di media stagionatura.