



La Festosa – Barbera del Monferrato



Vitigno Barbera 85% e Freisa 15%

Terreno di produzione Vigneto di proprietà nel comune di Casorzo

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni con alcuni rimontaggi. Dopo sei mesi di affinamento viene imbottigliato in Luna di Marzo ed affinato per altri tre mesi in bottiglia.

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Caratteristiche Organolettiche Ha colore rosso rubino sgargiante con ampia sfumatura violacea, appena versato manifesta il "petillant" tipico della rifermentazione naturale. Profumo fragrante e prorompente, vinoso ricco di freschezza, carattere allegro e indomito, di buon corpo in morbida stoffa.

Temperatura di servizio È consigliabile servirlo alla temperatura di 16°-18° C

Accostamenti Gastronomici È un vino da tutto pasto che si accompagna ad arrosti di carni bianche e rosse, bolliti misti, stufati, cacciagione, formaggi di pasta dura.

Confezioni da 12 bottiglie

Azienda Agricola Cascina Moncucchetto

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

www.moncucchetto.it - e-mail: info@moncucchetto.it