



La Pinota – Barbera d’Asti



Vitigno Barbera 100%. Da un' accurata selezione delle uve (diradamento) in vigne trentennali.

Terreno di produzione Vigneto di proprietà impiantato nel comune di Casorzo d'Asti.

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per 22 giorni con accurati rimontaggi. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene affinato in carati e barrique per un periodo di 12-14 mesi. Dopo l'imbottigliamento subisce un ulteriore affinamento per 6 mesi circa.

Gradazione Alcolica 13,5% vol

Caratteristiche Organolettiche Ha colore rosso rubino con sfumature viola in gioventù e granata nella maturità: profumo ricco, sontuoso, ampio e molto ben strutturato con ricordi di piccoli frutti rossi molto maturi, spezie, vaniglia e liquirizia. Sapore asciutto e generoso, di buon corpo e notevole struttura dove si sono perfettamente amalgamati le peculiarità del vitigno e del legno di rovere, carattere deciso in grande morbidezza e lunga persistenza.

Temperatura di servizio È consigliabile servirlo alla temperatura di 20°-22° C. Scaraffare per ossigenare almeno 1 ora prima.

Accostamenti Gastronomici È un vino da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio. Eccellente anche con formaggi stagionati.

Confezioni da 6 bottiglie

Azienda Agricola Cascina Moncucchetto

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

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