



---

## San Vi – Barbera d'Asti



**Vitigno** Barbera 100%

**Terreno di produzione** Vigneto di proprietà "San Vi" in Casorzo

**Vinificazione** Macerazione a contatto con le bucce per 10 giorni con rimontaggi e alcuni delestagè. Dopo otto mesi di affinamento in acciaio viene imbottigliato e subisce un affinamento in bottiglia di tre mesi circa.

**Gradazione Alcolica** 13% vol

**Caratteristiche Organolettiche** Di colore rosso rubino intenso con riflesso granata e qualche rimescenza violacea, profumo ricco, intenso e persistente. Sapore asciutto, pieno di bella sapidità, corposo ed accompagnato da una sensazione di velluto in bocca, è in continua trasformazione nel bicchiere con il passare dei minuti.

**Temperatura di servizio** È consigliabile servirlo alla temperatura di 18°-20° C

**Accostamenti Gastronomici** Si accompagna ai piatti della grande cucina, arrostiti di carne rossa, cacciagione e selvaggina.

**Confezioni da 12 bottiglie**

---

### **Azienda Agricola Cascina Moncucchetto**

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

[www.moncucchetto.it](http://www.moncucchetto.it) - e-mail: [info@moncucchetto.it](mailto:info@moncucchetto.it)