MONFERRATO DOC ROSSO “ IL Mo Ro”

COMUNE : Castelnuovo Don Bosco

VARIETA’ : 50 % Barbera d’Asti , 20% Freisa d’Asti 30% Merlot

ALTITUDINE : 300 m s.l.m.

TERRENO : A ph sub-acido fortemente argilloso - ferroso con la presenza di argille rosse

ESPOSIZIONE: Sud/Est

RESA PER ETTARO: 60 q

ALLEVAMENTO : In contro spalliera con potatura a Guyot

VENDEMMIA : Manuale intorno alla metà di ottobre.

VINIFICAZIONE :. Fermentazione alcolica e malo lattica, svolta al 100%, in vasche di acciaio. Freisa, Barbera e Merlot vinificati separatamente , assemblati in fase di pre -imbottigliamento.

AFFINAMENTO : 12 mesi in barriques e tonneaux , 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16°

ABBINAMENTO GASTRONOMICO : primi piatti importanti, stracotti e bolliti misti, formaggi stagionati.

Tamburnin società semplice agricola Frazione Bardella 2/4 14022 Castelnuovo Don Bosco (AT) ITALY
P.IVA : 01287590051 C.F.: 08158110018 Tel : 011/9876225- Fax 011/0565459 info@tamburnin.it www.tamburnin.it