



## MONFERRATO DOC ROSSO “ Il Mo Ro ”

**LIEU:** Castelnuovo Don Bosco

**CÉPAGE:** 50% Freisa 50% Barbera

**ALTITUDE:** 300 m

**TERRAIN:** A pH légèrement acide fortement argileux et ferreux avec la présence d'argiles rouges.

**EXPOSITION:** Sud/Est

**RENDEMENT PAR HECTARE:** 60 q

**MODE DE CONDUITE:** Treille en taille Guyot

**VINIFICATION:** Vendange manuelle tardive. Fermentation alcoolique et malolactique à 100%, en cuve d'acier. Freisa et Barbera vinifiés séparément, assemblés en phase de pré-embouteillage.

**AFFINAGE:** 4 mois en cuve d'acier, 12 mois en tonneaux, 2 mois en bouteille.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE:** 16°C

**ACCOMPAGNEMENT:** Plats de pâtes et riz en sauce, viandes mijotées en sauce ou bouillon, fromages affinés.

