



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.

