



Il Vigneto:

Vitigno: Freisa, Barbera, Nebbiolo
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud, Est
Altitudine: 350 mt s.l.m.

The Vineyard:

*Grape variety: Freisa, Barbera, Nebbiolo
Training system: Guyot
Exposure: South, East
Altitude: 350 meters a.s.l.*

Terreno:

di origine marino – sedimentaria con strati superficiali limoso – sabbiosi a carattere calcareo

The soil:

of marine - sedimentary origin with gritty-silt surface layers and limy aspects



Vinificazione: Freisa, Barbera e Nebbiolo vengono vinificati separatamente con macerazione di 8 - 10 giorni. Malolattica completamente svolta.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux e barriques (20% nuove), assemblaggio due mesi prima dell'imbottigliamento, 4 mesi in bottiglia



Vinification: *Freisa, Barbera and Nebbiolo are vinified separately with maceration for 8 - 10 days. Fully developed malolactic fermentation*

Aging: *12 months in tonneaux and barriques (20% new), blending two months before bottling, 4 months in the bottle*

temperatura di servizio
serving temperature:



18-20°



Vendemmia:
manuale uva
selezionata

Harvest:
manual, selected
grapes

Bicchiere molto ampio tipo Ballon
Type of glass: very large Ballon wine glass



**Colore: bordeaux
intenso**
**Color: intense
burgundy color**



Profumi: all'olfatto presenta profumi
ampi, con sentori di spezie e vaniglia.
Sapore: al gusto rivela una calda
sensazione di vellutata pienezza
Consigli di abbinamento: primi piatti a base
di carne, brasati, arrostiti

Fragrances: In the nose it shows ample aromas,
with hints of spices and vanilla.

Flavor: the taste reveals a warm sensation of velvety
fullness

Recommendations pairing: meat first courses, braised
and roasted meat courses

IL MO RO
MONFERRATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

