



MONFERRATO DOC ROSSO “ IL Mo Ro”

COMUNE : Castelnuovo Don Bosco

VARIETA' : 70% Freisa 30% Barbera

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
e Barbera Vinificati separatamente , assemblati in
fase di pre -imbottigliamento.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 16°

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

