



## 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.

