



**LA MONDIANESE**

## ***Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore***

**Varietà:** 100% Barbera.

**Collocazione dei Vigneti:** Il vigneto è collocato in una splendida posizione nel comune di Agliano Terme.

**Suolo:** Calcareo-argilloso di medio impasto.

**Produzione per ettaro:** 60-80 q/Ha.

**Piante per ettaro:** 5500.

**Sistema di allevamento:** A spalliera con potatura Guyot.

**Inizio vendemmia:** Da fine Settembre.

**Vinificazione:** In acciaio.

**Stoccaggio:** In acciaio.

**Affinamento:** Da 16 a 28 mesi in legno e poi nuovamente in acciaio per altri 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

**Gradazione alcolica:** 14,5%–15,5% Vol.

**Colore:** Rosso con riflessi granati.

**Profumo:** Caldo ed asciutto con sentori di frutta matura.

**Sapore:** Corposo, alcolico e giustamente acido, equilibrato e ricco, con tannini morbidi che ne aumentano la persistenza.

**Temperatura di degustazione:** 18-20°C.

**Abbinamenti:** Particolarmente adatto per la gran parte delle portate della cucina tradizionale piemontese, come piatti di carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi maturi.

***D&Vine Società Agricola Semplice***

*Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy*

*C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182*

*e-mail: [marketing.lamondianese@gmail.com](mailto:marketing.lamondianese@gmail.com) sito web: [www.lamondianese.com](http://www.lamondianese.com)*