



**LA MONDIANESE**

## **Monferrato D.O.C. Rosso "Barù"**

**Varietà:** Barbera e Ruchè.

**Collocazione dei Vigneti:** Vigneti di proprietà dislocati intorno all'azienda.

**Suolo:** Di origine sedimentaria, calcareo-argilloso.

**Produzione per ettaro:** 50-70 q/Ha.

**Piante per ettaro:** 5000.

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

**Inizio vendemmia:** Dalla prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** In acciaio.

**Affinamento/Stoccaggio:** In acciaio.

**Gradazione alcolica:** 13,5%–14,5% Vol.

**Colore:** Rosso amaranto.

**Profumo:** Note floreali di petali di rosa con sentori di frutti rossi.

**Sapore:** Morbido ed equilibrato con una leggera acidità iniziale, persistente e mediamente caldo.

**Temperatura di degustazione:** 16-18°C.

**Abbinamenti:** Con antipasti caldi, pasta all'uovo con ragù di carne, roastbeef e formaggi di alpeggio non stagionati.

***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)*