



**LA MONDIANESE**

## ***Barbera d'Asti D.O.C.G. "La Bella"***

**Varietà:** 100% Barbera.

**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:** 14%–15% Vol.

**Colore:** Rosso intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** Ricco e fruttato con sentori di frutti rossi.

**Sapore:** Di buona struttura ed acidità, piacevole, rotondo e con una leggera nota di frutta matura.

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

**Abbinamenti:** Con antipasti caldi, pasta ripiena, formaggi a pasta semidura e carni rosse. Ottimo anche la Bagna Cauda, piatto tipico della tradizione piemontese.

***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)*