



“IL” CASANOVA
Monferrato Rosso
Denominazione di origine controllata

Vitigno: *Uvaggio Dolcetto e Barbera*

Zona di produzione: *Alto Monferrato -
Vigneti di montagna nel comune di Cassinelle e Molare*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Raccolta: *vendemmia manuale in cassette e selezioni dei grappoli*

Affinamento: *minimo 6 mesi di acciaio + minimo 6 mesi in tonneaux di
legno di rovere francese e successivo affinamento in bottiglia per un
minimo di 3 mesi*

Caratteristiche organolettiche: *colore rosso rubino con sfumature
violacee. Sentori di frutta matura, more, frutti rossi e neri. Sentori di
affumicatura, corposo con piacevole finale di media persistenza.*

Temperatura di servizio: *16°-18°*

Gradazione alcolica : *da 13,5 % Vol a 14.5 % Vol
in base alle annate*

Abbinamenti: *primi piatti, carni rosse,
selvaggina, salumi, formaggi da media
stagionatura a stagionati.*

Formati disponibili: *bottiglia da 0.75 cl*





“IL” CASANOVA
Monferrato Rosso
Denominazione di origine controllata

Grape Variety: Dolcetto and Barbera

Production Area: Alto Monferrato -
Mountain vineyards in the municipality of Cassinelle and Molare

Training system : Guyot

Harvest: manual harvest in crates and selection of bunches

Aging: minimum 6 months in steel + minimum 6 months in tonneaux
and subsequent refinement in the bottle for a minimum of 3 months

Organoleptic characteristics: ruby red color with violet hues. Hints of
fresh red fruit, ripe strawberry and red fruits. Smoked and full-bodied
with a pleasant finish of medium persistence.

Serving temperature : 16°-18°

Total alcohol range from 13.5 % Vol to 14.5% depend on harvest year

Pairings: white meats, red meats, game,
cold cuts, fresh cheeses and meat.

