



MONFERRATO ROSSO

Denominazione di origine controllata



Vitigno:

Uvaggio annata 2018: **Dolcetto e Barbera**
Uvaggio annata 2020: **Barbera e Cabernet Sauvignon**

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 12 mesi di acciaio e
successivo affinamento in bottiglia per un
minimo di 3 mesi**

Caratteristiche organolettiche: **colore rosso
rubino con sfumature violacee. Sentori di
frutta matura, fragola, frutti rossi e neri.
Morbido e corposo con piacevole finale di
media persistenza. Nella versione con il
Cabernet acquisisce caratteristiche un po'
piu' rustiche ma grintose.**

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**

Localita' Guacialodre, 1 - 15070 Cassinelle (AL) - Tel. 0143.1979779
e.mail: info@cantinealma.it – pec: cantinealma@legalmail.it – www.cantinealma.it - P.I. IT0256377006



MONFERRATO ROSSO

Denominazione di origine controllata



Grape Variety:

Blend year 2018: **Dolcetto e Barbera**

Blend year 2020: **Barbera e Cabernet Sauvignon**

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 12 months in steel 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. Soft and full-bodied with a pleasant finish of medium persistence. In the version with the Cabernet it acquires characteristics a little more rustic but gritty.**

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.**