LA BOLLINA
WINERY

MONFERRATO DOC ROSSO
Bricchetta

Bottiglia: 750 ml

VIGNA

Uva: Barbera e Nebbiolo.

Resa per ettaro: da 80 a 90 quintali.

VINIFICAZIONE

Macerazione pre-fermentativa a freddo di 4 giorni tra 0 e 4 °C e conseguente fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

Fermentazione malolattica in acciaio con successivo affinamento di 14 mesi in barrique di rovere francese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Profumo: mora, prugna e sentori di frutta fresca fanno da sfondo alle pennellate di vaniglia, spezie, liquirizia e moka che dipingono un quadro di grande eleganza e potenza.

Sapore: persistente e complesso, sostenuto dalla caratteristica acidità del vitigno, che dona a questo vino lunghezza e freschezza nonostante l'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Particolarmente adatto a piatti di carne rossa, arrosti e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Grado alcolico: 14%.