

BARBERA D'ASTI "IL BERGANTINO"

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : BARBERA
 Colore : ROSSO RUBINO CARICO, TENDENTE AL GRANATO

 Profumo : COMPLESSO, SPEZIATO, CON LIEVE SENTORE DI LEGNO
 Sapore : PIENO, CORPOSO
 Abbinamento : CARNI DI OGNI GENERE
 Temper. servizio : 18/20° C.



BARBERA DEL MONFERRATO

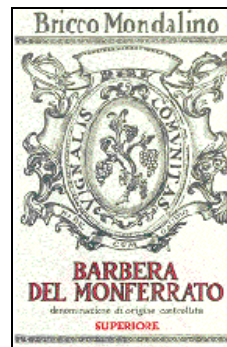
Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : BARBERA
 Colore : ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI
 Profumo : FRESCO, VINOSO, INTENSO

 Sapore : BRIOSO, ALLEGRO, BEVERINO,
 PIACEVOLE FERMENTAZIONE
 Abbinamento : VINO DA TUTTO PASTO
 Temper. servizio : 15° C. - SERVIRE FRESCO DI CANTINA



BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : BARBERA
 Colore : ROSSO RUBINO INTENSO, TENDENTE AL GRANATO CON
 L'INVECCHIAMENTO
 Profumo : VINOSO, FRUTTATO DA GIOVANE, PIÙ COMPLESSO
 CON L'INVECCHIAMENTO
 Sapore : PIENO E SAPORITO
 Abbinamento : CARNI DI OGNI GENERE E FORMAGGI STAGIONATI
 Temper. servizio : 18° C.



BARBERA DEL MONFERRATO ZEROLEGNO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : BARBERA
 Colore : ROSSO VIOLACEO MOLTO INTENSO
 Profumo : FRUTTATO, VINOSO

 Sapore : PIENO, INTENSO, DI GRANDE STRUTTURA,
 CON ACIDITÀ RELATIVAMENTE BASSA
 Abbinamento : PRIMI E SECONDI PIATTI
 Temper. servizio : 18° C.



FREISA SECCO "LA MONFERRINA"

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : FREISA
 Colore : ROSSO RUBINO
 Profumo : VINOSO, FRUTTATO
 Sapore : SECCO, CON LEGGERO FONDO AMMANDORLATO,
 VIVACE, FINALE APPENA AROMATICO;
 PIACEVOLE FERMENTAZIONE

Abbinamento : ANTIPASTI E PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE

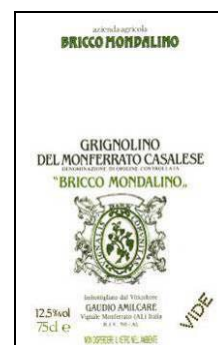
Temper. servizio : 16° C.



GRIGNOLINO CRU BRICCO MONDALINO

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : GRIGNOLINO 100%
 Colore : ROSSO RUBINO INTENSO, BRILLANTE
 Profumo : DELICATO DI ROSA
 Sapore : LEGGERMENTE AMAROGRUOLO,
 SAPIDO, PIACEVOLISSIMO
 Abbinamento : TUTTI GLI ANTIPASTI E I PRIMI. VA MOLTO BENE ANCHE
 CON PIATTI DI CARNI GRIGLIATE MISTE (VITELLO E
 MAIALE) PER LA SUA PROPRIETÀ PULENTE
 E SGRASSANTE

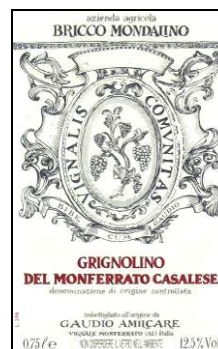
Temper. servizio : 15° C.



GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE

Tipologia : ROSSO SECCO
 Regione : PIEMONTE sottozona: MONFERRATO
 Vitigno : GRIGNOLINO
 Colore : ROSSO RUBINO CHIARO
 Profumo : FRESCO E DELICATO, LEGGERMENTE VINOSO
 Sapore : SECCO E ASCIUTTO SU FONDO DI LIEVE AMAROGRUOLO
 Abbinamento : ANTIPASTI E PRIMI PIATTI ALL'ITALIANA,
 CARNI BIANCHE IN UMIDO

Temper. servizio : 15/16° C.



MALVASIA DI CASORZO D'ASTI "MOLIGNANO"

Tipologia : ROSSO DOLCE
 Regione : PIEMONTE sottozona: CASORZO D'ASTI
 Vitigno : MALVASIA ROSSA
 Colore : ROSSO RUBINO DI MEDIA INTENSITÀ
 Profumo : FRUTTATO

Sapore : DOLCE, AROMATICO, PIACEVOLE FERMENTAZIONE

Abbinamento : DESSERT DI FRUTTA, SPOSA MOLTO BENE
 CON LE FRAGOLE

Temper. servizio : 8/10° C.

