



# ROSSO BARCHETTA

Monferrato Rosso D.O.C

## VIGNETO

Preselezione delle uve dei singoli vigneti  
Esposizione Sud - S.Ovest

## UVE DA CUI E' PRODOTTO

Cabernet Sauvignon, Merlot

## TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta dei migliori grappoli dai vigneti più qualificati.  
Le uve diraspate vengono lasciate a macerare per 13/18  
giorni con delicate follature quotidiane. Il vino viene  
travasato nelle barriques, e dopo 8 mesi  
viene effettuata la selezione di due "cuvées".  
La prima è riservata all'imbottigliamento  
esclusivo di circa 1000 Magnum.  
Dopo l'imbottigliamento riposa per 12 mesi.

## COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

## PROFUMO

Bouquet di eccezionale eleganza e personalità.  
Profumi di viola, di piccoli frutti rossi e  
leggero sentore finale di spezie

## SAPORE

Intenso persistente e franco.  
Rotondo e dal retrogusto complesso.  
Finale di frutta rossa matura.