

Barbera del Monferrato - La Rosina

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

Luna di Marzo



VITIGNO

Barbera Autoctona Astigiana in purezza di ceppi di oltre 40/50/60 anni e messa in bottiglia con la luna di marzo.

COLORE

Rosso intenso da giovane tendente ad assumere lievi riflessi granata con un invecchiamento medio (4/5 anni) e riflessi granata piu' marcati con un invecchiamento piu' profondo (7/8 anni).

BOUQUET

Corposo e vinoso con sentori di visciola matura, viola, accenni di mandorla e liquirizia e leggeri frutti di bosco con l' invecchiamento.

GUSTO

Corposo, vinoso ed armonico. questa barbera rispecchia la piu' alta tradizione contadina trasmettendo a chi lo sorseggia, un respiro d'antico.

TAREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE:	D.O.C./ D.O.P.
TERRENO:	CALCAREO TUFO ARGILLOSO
VENDEMMIA:	MESE DI OTTOBRE
METODO DI RACCOLTA:	IN CASSETTA DA KG.20
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	TRADIZIONALE MACERAZIONE SULLE BUCCE
TIPOLOGIA DI VASCA:	SILOS D'ACCIAIO
GRADAZIONE:	14.00% VOL
LUOGO DI STOCCAGGIO:	IN LUOGO POSSIBILMENTE SCURO, SILENZIOSO ED ARIEGGIATO
INVECCHIAMENTO:	MAX.7/8 ANNI DALLA SUA MESSA IN BOTTIGLIA
TIPO D'IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°C.- 21°C.
BICCHIERE DI SERVIZIO:	BOULES MEDIA
TEMPO D' OSSIGENAZIONE:	5 MINUTI

N.B. LA BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C./ D.O.P. "LA ROSINA" SI ACCOMPAGNA CON PIATTI SOSTANZIOSI, CARNI ROSSE, SALUMI E FORMAGGI CORPOSI E ANCHE PICCANTI.

N.B. QUESTA BARBERA DI ALTISSIMA TRADIZIONE CONTADINA LA "LA ROSINA" VIENE IMBOTTIGLIATA CON LA LUNA DI MARZO. CON L'AVANZARE DELL' INVECCHIAMENTO SI PUO' ORIGINARE UNA NATURALE, LEGGERA SEDIMENTAZIONE, CON DEPOSITO DI CRISTALLINI DETTI BITARTRATI DI POTASSIO, SUL FONDO DELLA BOTTIGLIA.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



**ROBERTO
URSCHELER**