

PRODOTTO IN ITALIA



Piè MONTE Rosé  
da uve 100% Barbera

Casa Vinicola

BRICCO TONDO

Piemonte: Il nome più grande rende il vino più semplice.  
Un vino Democratico che non va spiegato.



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Uva</b>                     | Barbera                                  |
| <b>Zona</b>                    | colline del Monferrato                   |
| <b>Suolo</b>                   | strati di sedimenti argillosi e arenarie |
| <b>Altitudine</b>              | 200-300 m s.l.m.                         |
| <b>Esposizione</b>             | Est, Sud-Est                             |
| <b>Sistema di allevamento</b>  | guyot 4.000-5.000 ceppi/ha               |
| <b>Vendemmia</b>               | III decade di settembre                  |
| <b>Grado alcolico</b>          | 12,5% vol                                |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 10-12° C                                 |



**Vinificazione:** l'uva, raccolta manualmente in piccole cassette e conferita immediatamente in cantina, viene diraspata e lasciata sostare in pressa per qualche ora, dove avviene una leggera macerazione pellicolare. Successivamente vengono separate le bucce e il mosto fiore viene raccolto in vasca, lasciato un paio di giorni a decantare per essere poi separato dalle proprie fecce tramite travaso e lasciato fermentare a una temperatura tra i 18 e i 20°C. Il vino viene quindi mantenuto su fecce fini per 3-4 mesi a bassa temperatura per evitare la fermentazione malolattica e imbottigliato a inizio primavera.

**Note di degustazione:** colore rosa confetto con lievissime note purpuree. Il profumo è intriso di note fruttate di ciliegia, lampone e ribes. Al palato è fresco con una fresca acidità e un leggero sentore finale di scorza d'arancia.

**Abbinamenti:** ideale in abbinamento con antipasti di salumi e formaggi freschi, vitello tonnato, insalate di riso, pasta fredda e pizze. Si sposa altrettanto bene con proposte internazionali come sushi e sashimi, poke bowl, cucina mediterranea a base di pesce, carni bianche grigliate e piatti speziati della cucina asiatica dal gusto non troppo intenso.

PRODOTTO IN PIEMONTE

