CASCINA

VALLE ASINARI

- SAN MARZANO OLIVETO -





CIUCHINO

MONFERRATO ROSSO DOC

La fermentazione spontanea dei tre vitigni avviene separatamente in tini di cemento. Dopo un anno di affinamento sempre in cemento, i vini vengono assemblati e si procede quindi all'imbottigliamento.



Uve
Barbera, Cabernet, Merlot

Zona produzione
Valle Asinari,
San Marzano Oliveto (AT)

Esposizione e altitudine
SUD, 300 mslm

Tipologia di terreno
sabbioso - limoso

Sistema di allevamento
Guyot

Densità d'impianto
4500 ceppi/ettaro

Epoca di vendemmia
fine settembre

Temperatura di servizio
15/17 °C