

# Minetta

Monferrato D.O.C. Rosso



## Tipologia

Vino Rosso fermo

## Varietà

Da uve Barbera.

## Resa in vigna

Variabile da 80 quintali d'uva per ettaro.

## Vinificazione

Macerazione pre-fermentativa a freddo e conseguente fermentazione a basse temperature in vasche di acciaio a temperatura e ossigenazione controllata.

## Affinamento

Affinamento 3 mesi in barriques di rovere francesi di primo passaggio e 3 mesi in acciaio.

Disponibile nella versione Bottiglia da 750 ml.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### Colore

Rosso scuro intenso con riflessi violacei.

### Profumo

Fruttato, speziato con sentori di mora e liquirizia e note di pepe nero.

### Sapore

Il sapore è pieno, asciutto e generoso.

### Accostamenti

Adatto a primi piatti di pasta fresca, carni crude, arrosti e formaggi stagionati.

### Temperatura di servizio

16-18 °C

## LA BOLLINA

*Serravalle Scrivia*

# Minetta Monferrato D.O.C. Rosso

---

**Typology**

Still red wine

**Variety**

From Barbera grapes.

**Productivity**

Variable from 80 to 90 quintals per hectare.

**Winemaking**

Pre-fermentation maceration cold and subsequent fermentation at low temperatures in stainless steel tanks at controlled temperature and oxygenation.

**Maturation**

Ageing 3 months in French oak barrels of first pass and 3 months in steel.

**Available**

Bottle of 750 ml

**TASTING****Color**

Dark red with violet reflections.

**Aroma**

Fruity, spicy with hints of blackberry and licorice and hints of black pepper.

**Flavor**

The taste is full and dry, pleasant and generous.

**Pairing**

Perfect with pasta dishes, raw meats, roasts and mature cheeses.

**Serving temperature**

16 -18 ° C

**Typologie**

Noch Rotwein

**Rebsorte**

Aus präuben Barbera.

**Ertrag**

Variierend von 80 Doppelzentner pro Hektar.

**Herstellung**

Vor der Gärung kalt und nachfolgende Gärung bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur und Sauerstoffversorgung.

**Reifung**

Reifung 3 Monate in Eichenfässern  
Französisch von ersten Durchgang und 3 Monate in Stahl.

**Verfügbar Flaschegröße**

750 ml Flasche.

**WEINPROBE****Farbe**

Tiefrot mit violetten Reflexen.

**Aroma**

Fruchtig, würzig mit einem Hauch von Brombeeren und Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer.

**Geschmack**

Der Geschmack ist voll und trocken, schmackhaft und großzügig.

**Speisenempfehlung**

Gute Pasta-Gerichte, rohen Fleisch, Braten und reifem Käse.

**Serviertemperatur**

16 -18 ° C