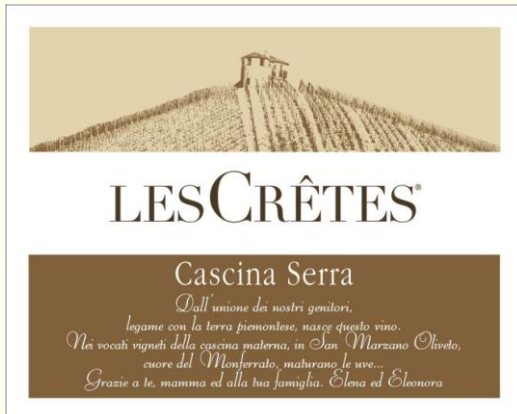


Cascina Serra - Monferrato rosso D.O.C.



Vitigni: Barbera, Freisa e misto bordolese (Cabernet Franc/Sauvignon/ Merlot), uve a bacca nera.

Zona di produzione: San Marzano Oliveto in provincia di Asti. Età anni 11.

Terreno (tipo, esposizione e altimetria): 2 principali tipologie di terreno in un unico vigneto del poggio Sabbione, argilloso da un lato e sabbioso dall'altro, in leggera pendenza con esposizione sud-ovest. Altitudine 250 metri s.l.m.. Il vigneto nasce nell'area geografica Regione Saline, così

denominata per la presenza di un insolito pozzo di acqua salata, unico approvvigionamento di sale durante la guerra per gli abitanti delle zone non solo limitrofe.

Primo anno di produzione: 2007.

Bottiglie annue prodotte: 8.374.

Superficie: 1,00 Ha.

Forma di allevamento, densità di impianto: sistema a Guyot; 4.500 piedi per ettaro, filari a girapoggio. Resa 8.500 Kg/Ha.

Vendemmia: manuale, metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox (temperatura controllata 28/30 C.). Lunga macerazione (25 gg.) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 8 mesi in acciaio e successivo affinamento in bottiglia presso il produttore di 11 mesi.

Note gustative: rubino. Al naso elegante con note di frutta rossa e confettura, speziato con leggere note inchiostro di china. Al palato pieno, equilibrato e lungo con tannino spiccato ma vellutato. Acciaio.

Abbinamenti: secondi piatti, carni rosse, cacciagione, formaggi, fondute.

Temperatura di servizio: 17/18 °C .

Curiosità: Le uve provengono dal vigneto della Cascina Serra situata nel comune di San Marzano Oliveto, in provincia di Asti. Gestito dalla nostra azienda, il vigneto appartiene da 4 generazioni alla Cascina Serra, di proprietà del ramo familiare di Imelda, moglie di Costantino e madre di Elena ed Eleonora. Le uve sono vinificate nella zona di origine. Questo vino, nasce proprio dai legami familiari e sentimentali della famiglia Charrère, con la terra piemontese. Il Cascina Serra, che acquisisce la D.O.C. in loco, viene imbottigliato in Valle d'Aosta da Les Crêtes.

Bicchieri consigliato: Borgogna

