



CASCINA MONTAGNOLA

EST. 1988

•



RODEO

DENOMINAZIONE

Colli Tortonesi Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente da uno splendido vigneto aziendale di circa 60 anni di età, dove la scarsa vigoria delle singole viti dona grappoli di eccezionale concentrazione.

UVE

Barbera in purezza.

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 15 Kg di uva l'una.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura si conduce la macerazione in serbatoi di acciaio, con frequenti ed intensi rimontaggi; dopo la svinatura ed un primo travaso di pulizia, il vino perviene nelle barriques, dove si svolge la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

15 mesi in barriques per metà nuove e metà di secondo passaggio, poi altri 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino cupo, di eccezionale intensità e compattezza.

Profumo: di grande eleganza e complessità; il vino evidenzia note di prugna e viola su un fondo di tabacco e liquirizia.

Gusto: pienuissimo, lungo e strutturato, con bella acidità a riequilibrare il notevole grado alcolico.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18° C, in ampi calici di cristallo, sia nelle stagioni fredde che in quelle calde. Ottimo anche in Estate se servito alla giusta temperatura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Selvaggina di piuma e pelliccia, carni alla griglia, formaggi a lunga stagionatura, preparazioni in salmì.