

Il Bacialè

“Il Bacialè”, in dialetto piemontese, è lo sponsale, colui che combina i matrimoni.

Questo vino infatti nasce da un perfetto matrimonio tra la barbera con altre uve.

DENOMINAZIONE: Monferrato Rosso d.o.c.

VIGNETI: diversi, principalmente tra Castelnuovo Calcea e Rocchetta Tanaro.

VARIETÀ: 60% barbera, 20% pinot nero, 10% cabernet sauvignon e 10% merlot.

FERMENTAZIONE: la vinificazione delle uve avviene in modo separato le une dalle altre, la fermentazione alcolica in vasi d'acciaio e la malolattica in legno.

MATURAZIONE: segue l'affinamento dei vini parte in tini di legno e parte in carati di rovere per 12 mesi. All'assemblaggio segue un periodo in bottiglia di 6 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso brillante. Profumo vinoso, speziato dove il pinot regala delicate note di more.

SAPORE: bocca calda, piacevole, dal finale di prugne, pepe e cannella.

Vino elegante e complesso. Accompagna antipasti all'italiana, carni rosse e bianche, formaggi non troppo stagionati.

SERVIRE A 16-18 °C.



“Braidà”