

# Il Bacialè

El “Bacialè”, en dialecto piamontés es el casadero, quien organiza los matrimonios.

Este vino de hecho nace del matrimonio perfecto entre la barbera y otras uvas.

**DENOMINACIÓN:** Monferrato Rojo D.O.C.

**VIÑEDOS:** varios, principalmente entre Castelnuovo Calcea y Rocchetta Tanaro.

**VARIEDAD:** 60% barbera, 20% pinot negro, 10% cabernet sauvignon y 10% merlot.

**FERMENTACIÓN:** la vinificación de las uvas se realiza por separado para las diferentes variedades, la fermentación alcohólica en recipientes de acero y la maloláctica en recipientes de madera.

**Envejecimiento:** posteriormente se procede con el envejecimiento de los vinos, una parte en tinas de madera y otra en botas de roble por 12 meses. Después de la unión, sigue un período de unos 6 meses dentro de la botella.

**CARACTERÍSTICAS:** color ojo rubí intenso y brillante. Perfume vinoso, con especias, en el que el pinot nos regala delicadas notas de moras. Sabor: boca cálida, agradable, con final de ciruelas, pimienta y canela. Vino elegante y complejo. Acompaña entremeses italianos, carnes rojas y blancas, quesos semi-curados.

Servir a 16 - 18°C.



“Braida”