

Mongovone

Barbera d'Asti Superiore DOCG

<i>Vitigno:</i>	Barbera 100%.
<i>Origine delle uve:</i>	Provengono da un vigneto impiantato nell'anno 1932 nel Comune di Isola d'Asti in Frazione Mongovone con esposizione a sud. La famiglia Perrone ha acquistato questo vigneto nel 2000.
<i>La vendemmia:</i>	L'uva Barbera viene solitamente raccolta nel mese di ottobre, con l'utilizzo di piccole ceste per mantenere integra la superficie degli acini e tenere fresche le uve.
<i>La vinificazione:</i>	Dopo la pigiatura e la diraspatura il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino é affinato per 12 mesi in piccole botti nuove di rovere francese, fino all'imbottigliamento che avviene 2 anni dopo la vendemmia.
<i>Gradazione alcolica:</i>	14,70 % Vol. di alcool effettivo.
<i>Abbinamenti:</i>	Secondi, piatti importanti a base di selvaggina, funghi, tartufi e formaggi stagionati. Vino capace di una lunghissima vita.

ELIO PERRONE

Castiglione Tinella (CN) Italia - Tel. 0141855803 - perrone@elioperrone.it - www.elioperrone.it