

# "LA CASCINA"

**Denominazione:** La Cascina — Monferrato Rosso doc

**Vitigno:** Nebbiolo — selezione clonale Consorzio Tutela del Barolo

**Vinificazione:** macerazione con le bucce 15 giorni circa,  
a seconda dell'annata

**Maturazione:** affinamento circa 2 anni in legno

**Caratteristiche organolettiche:**

color rosso rubino scarico tendente al mattone.

Profumo elegante con sentori di cacao e spezie.

Leggere note boisé che gli derivano dall'affinamento.

Con tannini setosi e un palato di rara franchezza richiama alla beva

**Temperatura di servizio:** da 16 a 18 °C – 60/65 °F

**Gradazione:** da 13% a 14% vol

**Capacità bottiglie:** 0,75 l

