

## MOMPIRONE BARBERA D'ASTI DOCG



De cor granada profundo com reflexos púrpura e um belo brilho. No nariz é complexo e profundo mas que guarda o frescor da Barbera com aromas de incenso e açafrão, frutas negras e cedro. A boca é ampla e impressiona pela densidade, com os taninos em quantidade muito bem trabalhados, o que resulta em um conjunto com uma perfeita harmonia: é macio e aveludado, elegante e com um final longo.

### INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

**Tipo:** Tinto

**Temperatura de serviço:** Entre 16°C e 18°C

**Tempo de decantação:** 45 Minutos

**Tempo de guarda:** De 05 a 10 anos

**Harmonização:** Harmoniza perfeitamente com ensopados, risoto de funghi, queijos maturados e carne de caça.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**País/Região:** Itália - Barbera d'Asti DOCG

**Produtor:** Cascina Vengore

**Uvas:** 100% Barbera.

**Teor Alcoólico:** 14,5 % vol.

**Conteúdo:** 750 ml

**Safra:** 2017

**Vinhedo:** Vinhedos próprios da Cascina Vengore. Encontramos vários tipos de solos que juntos, formam uma base geológica excepcional para as videiras: areia, argila, calcário e o lodo. Método Guyot para a condução das vinhas no vinhedo. Agricultura sustentável e orgânica. Rendimentos limitados e colheita manual.

**Vinificação:** Vinificação tradicional para vinho tinto. A fermentação ocorre de 8 a 10 dias em cubas, com controle de temperatura a 28°C. Após esse período, acontece a fermentação maloláctica a uma temperatura de 20°C.

**Amadurecimento:** O vinho estagia 18 meses em grande botti de carvalho da Eslavônia.



MONVIN  
by PNR group



EDEGA  
by PNR group