

L'evoluzione della Cantina di Vinchio e Vaglio Serra non poteva non considerare vitigni internazionali come il Cabernet Souvignon ed il Merlot. Queste uve, coltivate dai ns. soci e sapientemente vinificate sotto l'attenta guida del ns. Enologo "Giuliano Noè", si trasformano in vini eccezionali. Assemblati con la migliore selezione della nostra Barbera si trasformano, TUTTI e tre insieme, in UNO solo. Alla vista si presenta rosso rubino con riflessi viola, il profumo è complesso con sentori di frutta matura con vaniglia e note speziate, al gusto è asciutto, morbido, corposo e persistente con note dolci e vanigliate ed una gradevole presenza di tannini.





DOC M

Tutti per Uno
• Monferrato DOC Rosso - 750 ml •

Vitigno	Barbera 50%, Cabernet S. 40%, Merlot 10%
Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili.
Invecchiamento	12 mesi in barriques francesi di rovere.
Gradazione alcolica	14 % Vol.*
Garde probable	10 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti

\*Dati medi indicativi