



LA PIGNOLA

BARBERA DEL MONFERRATO DOCG

Dai terreni storici della tenuta vengono selezionate le migliori uve Barbera per dar vita a questo grande vino. Dopo un affinamento in tonneau di rovere per un periodo di 18 mesi nasce la Barbera “La Pignola” di Cascina Faletta il cui nome deriva da un simpatico aneddoto accaduto durante le riprese del programma “4 Ristoranti” condotto dallo Chef Alessandro Borghese.

Un naso intenso, suadente. Un’amarena di eccellente piacevolezza instaura una simbiotica convivenza col rovere della botte creando così una sinfonia di gradevoli sentori. In bocca si esalta con tutta la sua pienezza, le note terziarie accompagnano il frutto senza prevalere.

| | |
|------------------------------------|--|
| VARIETÀ | 100% Barbera |
| CARATTERISTICHE DEL VIGNETO | <i>Terreno: Franco - Argilloso</i> <i>Altitudine: 180 m s.l.m.</i> <i>Esposizione: Sud Ovest</i> |
| VINIFICAZIONE | Fermentazione in tini di rovere da 40 hl con successiva malolattica in acciaio. |
| AFFINAMENTO | 18 mesi in tonneau di rovere |
| COLORE | Rosso rubino con riflessi violacei |



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68
info@faletta.it