



**CASCINA
FALETTA**

LA PIGNOLA

Barbera del Monferrato Superiore DOCG



UVAGGIO:

100% Uve Barbera



TERRENO:

*Limoso - calcareo
con affioramenti di argilla*



COLORE:

Rosso rubino intenso



SENTORI:

Note di violetta
stropicciata e confettura
di mirtili. Tabacco e
liquirizia sul finale.



SAPORE:

Pieno e rotondo con
tannini armonizzati



GRADAZIONE:

*13,5 - 15 %vol
a seconda delle annate*



FERMENTAZIONE:

*in tini di rovere,
con 20 giorni di
macerazione sulle bucce*



AFFINAMENTO:

*18 mesi in botti grandi da
20hl di rovere francese*

CASCINA FALETTA

Regione Mandoletta 81
15033 Casale Monferrato (AL)
P.IVA/CF: 06680720965 - M5UXCR1
www.faletta.it - info@faletta.it



facebook.com/cascinafaletta1881



cascinafaletta