



# MALGRA'

## Barbera d'Asti DOCG Superiore "FORNACE DI CERRETO"

Il vino è ottenuto da uve coltivate nel vigneto Fornace di Cerreto a Nizza Monferrato, sulla riva destra del torrente Belbo, a 160 m sul livello del mare, in un'area della denominazione riconosciuta di grande qualità. Il nome del vigneto deriva da un forno di mattoni sito anticamente nell'area. Il suolo è calcareo e argilloso. "Fornace di Cerreto" è un vino di buon corpo, di intensa espressione olfattiva e caratteristicamente speziato.

**UVA:** barbera.

**RESA PER ETTARO:** 90 q.

**AFFINAMENTO:** almeno 6 mesi in botte legno e almeno 12 in bottiglia.

**COLORE:** rosso rubino intenso, con una nota violacea.

**PROFUMO:** fine e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, viola e marasca.

**GUSTO:** vellutato, elegante e ben equilibrato, con una buona acidità in un finale ricco e persistente.

**ABBINAMENTO:** ottimo con antipasti, pasta, roast-beef, barbecue e formaggi.

**AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ**

Via Nizza, 12 - 14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

**WWW.MALGRA.IT**