



Cisterna d'Asti

denominazione di origine controllata

Superiore

Tipico vino rosso ottenuto dalla vinificazione di uve Croatina coltivate sulle assolate colline di Cisterna d'Asti. Un tempo il vitigno Croatina e il relativo vino erano conosciuti come "Bonarda di Cisterna" e vinificati come Piemonte Bonarda, oggi si è impostato il territorio di origine come nome della denominazione. La vocazione delle colline Cisternesi alla coltivazione di questo vitigno ci consente di produrre un vino di grande struttura e personalità. Il vino viene affinato per 12 mesi in barrique.

Vitigno: Croatina.

Collocazione geografica: Cisterna d'Asti (AT).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti collinari ben esposti di età variabile. Il terreno è sabbioso. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 12 -15 giorni. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Il vino nuovo subisce alcuni travasi e viene affinato per 12 mesi in barrique, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso accarezzato da vivaci riflessi porpora, profumo fruttato con note di confettura di prugna e leggermente tannico.

Abbinamento: Primi piatti tipici piemontesi come agnolotti e risotti ma anche con secondi di carne e salumi grassi. Può accompagnare tutto il pasto.

Servire a 18°C.

Typical red wine, obtained from the vinification of Croatina grapes, cultivated on the sunny hills of Cisterna d'Asti. Once Croatina vineyard and the related wine were known as "Bonarda di Cisterna" and vinified as Piemonte Bonarda, but today it has been recognized a territory with its name. The vocation of Cisterna hills to the cultivation of these grapes allow us to produce a wine of great structure and personality. This wine ages for 12 months in barrique.

Grape variety: Croatina.

Location: Cisterna (AT) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed and hilly vineyards of variable age. The soil is sandy and the vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and des-stemming of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Fermentation with maceration on the skins for 12-15 days. Racking and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Stored in barrique for 12 months, then bottled.

Organoleptic characteristics: Intense ruby red colour, with purple tints. Fruity fragrance with notes of plum jam and slightly tannic.

Accompaniments: It is suitable for the whole meal: from typical Piedmont pasta, like risotto, to meat dishes and cold cuts.

Served at 18°C.



AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it