



**Piemonte**  
denominazione di origine controllata

## Barbera

*Piacevole vino rosso, brioso e giovane ottenuto dalla vinificazione di uve barbera coltivate sulle assolate colline di Cisterna d'Asti e Canale. Leggermente vivace e amabile.*

*Vitigno:* Barbera.

*Collocazione geografica:* Cisterna d'Asti e Canale (CN).

*Caratteristiche dei vigneti:* Vigneti collinari di media età e ben esposti. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

*Vinificazione:* Le uve vengono raccolte a mano, pigiate e diraspate immediatamente al loro arrivo in cantina. La fermentazione del mosto avviene a contatto delle bucce per 5-7 giorni; svinatura e governo della fermentazione malolattica. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere la pressione di 0,8 bar.

*Maturazione e affinamento:* Il vino nuovo subisce molti travasi e viene conservato in vasche per 6-7 mesi di cui 50% in cemento vetrificato e 50% in acciaio inox per la rifermentazione, in seguito messo in bottiglia leggermente vivace.

*Caratteristiche organolettiche:* Colore rosso rubino; profumo particolarmente vinoso e persistente; sapore asciutto, armonico, piacevolmente vivace.

*Abbinamento:* Vino a tutto pasto.  
Servire a 16-18°C.

*Disponibile anche in Magnum da 1,5 Litri.*

*Pleasant red wine, lively and young, got from the vinification of barbera grapes, cultivated on the sunny hills of Cisterna d'Asti and Canale. It is slightly lively.*

*Grape variety:* Barbera.

*Location:* Cisterna d'Asti and Canale (CN) 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 de-stemming of the manually harvested and perfectly ripe grapes. Must fermentation with skin contact for 5-7 days.

Racking and immediate control of the malolactic fermentation. Re-fermentation in autoclave till 0,8 bar of pression.

*Maturation and aging:* The new wine is decanted several times, and it remains 6-7 months in tanks – 50% vetrified cement and 50% steel tanks. Finally it is bottled, slightly lively.

*Organoleptic characteristics:* Ruby red colour; a vinous and persistent fragrance; dry, warm and full flavour, nicely lively.

*Accompaniments:* Suitable for the whole meal.

Served at 16-18°C.



*Also available in 1,5 Liter Magnum.*

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