



Grande "rosso" di nobile origine ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo selezionate, provenienti dalla vigna del nonno "Facin".

Le terre assolate di questa collina conferiscono a questo vino profumi e sapori inconfondibili;

eccellenti caratteristiche che lo pongono nell'aristocrazia dei grandi vini. Invecchia per 20 mesi in botti di legno.

Vitigno: Nebbiolo.

Collocazione geografica: Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneto collinare ben esposto. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura immediatamente al loro arrivo in cantina delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 10-12 giorni. Rimontaggi giornalieri délestages ogni 3 giorni per ottenere la massima estrazione dalle bucce. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Affinato in barrique per 20 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granata più evidenti col passare degli anni; profumo intenso e caratteristico, sapore armonico, asciutto e tannico.

Abbinamento: Vino fine da arrosti, selvaggina, carni alla griglia, primi piatti e formaggi stagionati.

Servire a 18°C.

Roero

denominazione di origine controllata e garantita

Facin

A red wine of noble origins obtained from the vinification of the selected Nebbiolo grapes of our grandfather "Facin"'s vineyard. The sun drenched hills of this land gives this wine its unmistakable perfumes and flavours; excellent features that place it in the aristocracy of the great wines. The wine ages 20 months in barrels.



Grape variety: Nebbiolo.

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed hilly vineyard.

The soil is dry, sandy and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and de-stemming of the hand-picked and the perfectly ripe grapes, immediately upon the arrival of the winecellar. The harvest is manual the perfectly ripe hand-picked grapes in the winecellar. Fermentation with maceration on the skins for 10-12 days.

Pumping over every day, to get the maximal extraction of the skins. Drawing off and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Fined in barrels for 20 months and finally bottled.

Organoleptic characteristics: Ruby red colour with garnet tints that become more accentuated over the years; harmonious, dry and tannic flavour.

Accompaniments: A fine wine ideal with roasts, wild game, grilled meats, pasta dishes and mature cheeses.

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