
T E N U T A

IL FALCHETTO



AJMAN

MONFERRATO DOC
CIARET

VARIETÀ

Pinot nero e Barbera

AREA DI COLTIVAZIONE

Calosso d'Asti - Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbia - Calcare - Marne arenaerie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura dell'uva molto soffice per ottenere un colore rosa scarico, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C). Mantenimento del vino sulle fecce fini per 4-6 mesi in acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa pallido con riflessi brillanti, aromi di frutti rossi. In bocca è fresco con un'acidità piacevole. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 8-10°C in abbinamento ad antipasti e piatti di pesce. Ideale come aperitivo.
