

— T E N U T A —  
**IL FALCHETTO**

---



## LA MORA

MONFERRATO ROSSO DOC

---

### VARIETÀ

Barbera e Merlot  
(in percentuali variabili in funzione dell'annata)

### AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Marna arenaria - Sabbia

### VENDEMMIA

Manuale

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione in acciaio inox e dopo la svinatura per 4-6 mesi di acciaio inox. Affina per 12-14 mesi in barrique da 2,25 hL.

---

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso intenso con riflessi violacei, aromi di frutti rossi e note speziate. In bocca è corposo, si percepiscono i tannini morbidi e gentili. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 16°C in abbinamento a primi piatti, carne rossa e formaggi di media stagionatura.

---