

# Il Bacialè

“Il Bacialè”, in dialetto piemontese, è lo sponsale, colui che combina i matrimoni.

Questo vino infatti nasce da un perfetto matrimonio tra la barbera con altre uve.

**DENOMINAZIONE:** Monferrato Rosso d.o.c.

**VIGNETI:** diversi, principalmente tra Castelnuovo Calcea e Rocchetta Tanaro.

**VARIETÀ:** 60% barbera, 20% pinot nero, 10% cabernet sauvignon e 10% merlot.

**FERMENTAZIONE:** la vinificazione delle uve avviene in modo separato le une dalle altre, la fermentazione alcolica in vasi d'acciaio e la malolattica in legno.

**MATURAZIONE:** segue l'affinamento dei vini parte in tini di legno e parte in carati di rovere per 12 mesi. All'assemblaggio segue un periodo in bottiglia di 6 mesi.

**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino intenso brillante. Profumo vinoso, speziato dove il pinot regala delicate note di more.

**SAPORE:** bocca calda, piacevole, dal finale di prugne, pepe e cannella.

Vino elegante e complesso. Accompagna antipasti all'italiana, carni rosse e bianche, formaggi non troppo stagionati.

**SERVIRE A 16-18 °C.**



“Braida”