



Bric d'la Losna
Cascina Voglietti

Barouss

Grignolino del Monferrato Casalese

Denominazione di Origine Controllata



TERRENO:	Marne arenarie
SOIL:	Sandstone marls
UVAGGIO:	100% Grignolino del Monferrato Casalese
GRAPE:	100% Grignolino del Monferrato Casalese
AFFINAMENTO:	24-36 mesi in barriques esauste
AGING:	24-36 months in regenerated barriques
FERMENTAZIONE:	Spontanea senza lieviti aggiunti
FERMENTATION:	Spontaneous fermentation without industrial yeasts
GRADAZIONE	12-13,5% vol in base alle annate
ALCOHOL CONTENT:	12-13,5% vol according to the vintage

COLORE: Rosso rubino con riflesso granato
COLOR: Wine light ruby color

SENTORE: Speziato e floreale
AROMA: Spices and floral bouquet

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/17° C.
SERVING TEMPERATURE : 16/17° C.

SAPORE: Elegante e vellutato
FLAVOR: Elegant and delicate taste

