



Ca' Montebello

Custio



Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:
Oltrepò Pavese DOC
Vitigno:
barbera, croatina, uva rara
Nel Bicchiere:
rosso fermo

VINIFICAZIONE

Questo vigneto è uno dei più vecchi ancora in produzione nell'azienda. E' ubicato sulla cima della collina "CUSTIO". Le uve dopo essere state diraspate e pigiate, subiscono una macerazione dagli otto ai dieci giorni in funzione delle caratteristiche dell'annata. Il vino ottenuto affina per il 50 % in vasche di acciaio inox e per l'altro 50% in barriques per circa 10 mesi; assemblati riposeranno in bottiglia per altri 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color rubino carico. Profumo intenso con sentori speziati e note di ciliegia nera e prugna. Un vino austero di grande struttura e personalità.

ABBINAMENTI

Carni rosse o selvaggina, formaggi stagionati e i più elaborati piatti della Cucina nazionale.

Denominazione di Origine Controllata

Typology:
Oltrepò Pavese DOC
Grape varieties:
Barbera, Croatina, Rare grapes
In the glass:
Still red

VINIFICATION

This vine is one of the oldest that the Company still continue to produce and is found on the summit of the 'CUSTIO' hill. After being de-stemmed and crushed, the grapes undergo maceration for eight to ten days depending on the characteristics of the vintage. The wine obtained is aged for 50% in stainless steel tanks and 50% in barriques. For about 10 months; after which it is blended and rests for a further 3 months in bottles.

ORGANOLEPTIC FEATURES

A deep ruby red. An intense aroma, Spicy reminiscences, hints of black cherries and plums, an austere wine of great structure and persistence.

FOOD PAIRING

All red meat and game, well seasoned cheeses and other important Italian dishes.

Azienda Agricola Cà Montebello
di Luigi Scarani

Località Montebello 10
27043 Cigognola (PV) • Italy
phone +39 0385 85182 - fax +39 0385 85146
www.camontebello.it
email: info@camontebello.it