



Grande "rosso" di nobile origine ottenuto dalla vinificazione di uve 100% Nebbiolo selezionate, provenienti dalla vigna del nonno "Facin".

Le terre assolate di questa collina conferiscono a questo vino profumi e sapori inconfondibili; eccellenti caratteristiche che lo pongono nell'aristocrazia dei grandi vini. Invecchia per 12-14 mesi in botti di legno.

Vitigno: Nebbiolo.

Collocazione geografica: Canale (CN).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneto collinare ben esposto. Il terreno è asciutto, sabbioso e ricco di sali minerali. Le viti sono coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura immediatamente al loro arrivo in cantina delle uve raccolte a mano e perfettamente mature. Fermentazione con macerazione del mosto a contatto delle bucce per 14-15 giorni. Rimontaggi giornalieri délestages ogni 3 giorni per ottenere la massima estrazione dalle bucce. Svinatura e immediato governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Affinato in barrique per 12-14 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi granata più evidenti col passare degli anni; profumo intenso e caratteristico, sapore armonico, asciutto e tannico.

Abbinamento: Vino fine da arrostiti, selvaggina, carni alla griglia, primi piatti e formaggi stagionati.

Servire a 18°C.

Terre Alfieri

denominazione di origine controllata e garantita

Nebbiolo

Facin

A red wine of noble origins obtained from the vinification of the selected 100% Nebbiolo grapes of our grandfather "Facin"'s vineyard. The sun drenched hills of this land gives this wine its unmistakable perfumes and flavours; excellent features that place it in the aristocracy of the great wines. The wine ages 12-14 months in barrels.



Grape variety: Nebbiolo.

Location: Canale (CN) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed hilly vineyard. The soil is dry, sandy and rich in minerals. The vines are cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and de-stemming of the hand-picked and the perfectly ripe grapes, immediately upon the arrival of the winecellar. The harvest is manual the perfectly ripe hand-picked grapes in the winecellar. Fermentation with maceration on the skins for 14-15 days. Pumping over every day, to get the maximal extraction of the skins. Drawing off and immediate control of the malolactic fermentation.

Maturation and aging: Fined in barrels for 12-14 months and finally bottled.

Organoleptic characteristics: Ruby red colour with garnet tints that become more accentuated over the years; harmonious, dry and tannic flavour.

Accompaniments: A fine wine ideal with roasts, wild game, grilled meats, pasta dishes and mature cheeses.

Served at 18°C.

AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it