



*Antico Monastero*



**ANTICO MONASTERO Barbera d'Asti  
DOCG**

**NOTE TECNICHE:**

*Produttore:* Bosio

*Vitigno:* Barbera d'Asti 100%

*Alcool:* 13%

*Colore:* Rosso Rubino

*Zucchero residuo:* 5 g/l

**VIGNETI:**

*Area di produzione:* Castagnole Lanze e Costigliole d'Asti

*Altitudine:* 200/300m slm

*Terreno:* Argilloso – Calcareo

**VINIFICAZIONE:**

*Periodo di contatto con le bucce:* 6 giorni

*Fermentazione:* in vasche d'acciaio

*Invecchiamento:* 6 mesi in botti di rovere

**SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:**

*Impressione di degustazione:* Aromi di frutta rossa,  
tannino setoso, morbido

*Temperatura di degustazione:* 18° C

*Abbinamento con il pasto:* Formaggio, pasta, risotto,  
carne come brasato, pollo



**BOSIO FAMILY ESTATES**

**Bosio:** Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN)+39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

**Luca Bosio Vineyards:** Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN) +39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

**Belcolle:** Fraz. Castagni, 56 12060 Verduno(CN) +39 0173/470196-333/2391319 [info@belcolle.it](mailto:info@belcolle.it)

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO  
VINAYARDS

[www.bosiofamilyestates.it](http://www.bosiofamilyestates.it)