

# BARBERA del MONFERRATO

Piémont

**AZIENDA ORESTE BUZIO**

Via Piave, 13

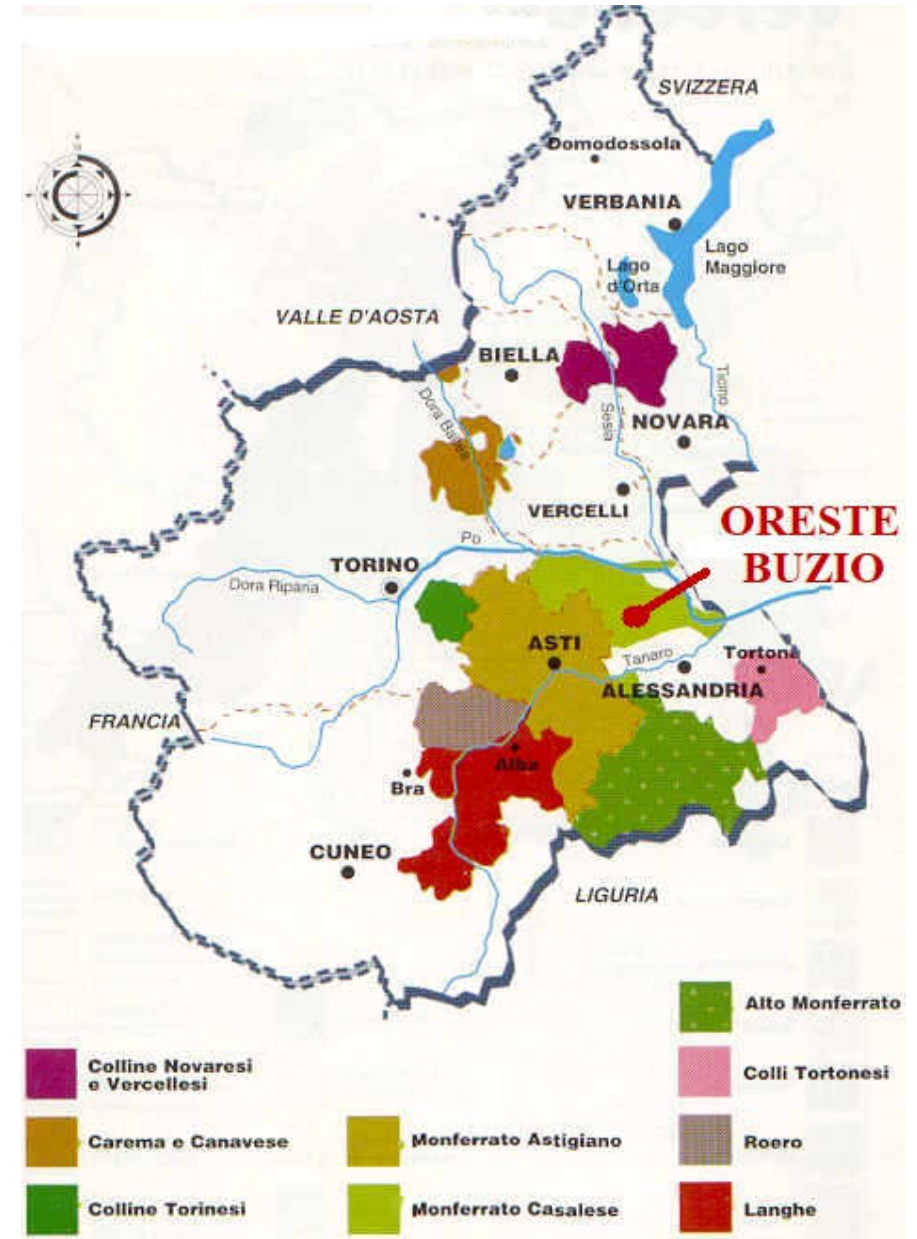
15049 VIGNALE MONFERRATO (AL)

Site internet : [orestebuzio.it](http://orestebuzio.it)



Dénomination :	BARBERA DEL MONFERRATO DOC
Encépagement :	100% Barbera
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	calcaire
Altitude et exposition :	250M sud
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	Naturelle sans intrant en cuve inox
Affinage :	10 mois en cuve inox
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe soutenue avec légers reflets grenat, nez gourmand avec notes de petits fruits rouges légèrement acidulés, en bouche c'est vif et dynamique avec des tanins très souples et une finale fraîche et délicate
Mariage mets-vins :	Sur des viandes rôties ou mijotées, des pâtes avec sauce au ragout de viande

## VIGNOBLE DU PIEMONTE



# GRIGNOLINO del MONFERRATO

**AZIENDA ORESTE BUZIO**

Via Piave, 13

15049 VIGNALE MONFERRATO (AL)

Site internet : [orestebuzio.it](http://orestebuzio.it)



Piémont



Dénomination :	GRIGNOLINO DEL MONFERRATO DOC
Encépagement :	100% Grignolino
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	calcaire
Altitude et exposition :	200M sud
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Naturelle sans intrant en cuve inox
Affinage :	8 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe grenat clair avec légers reflets orangés, nez assez floral avec une note légèrement poivrée. En bouche c'est souple et léger mais avec un caractère et un style frais et naturel assez marqué, les tanins sont fondus et gourmands à la fois, la finale est agréablement rafraichissante.
Mariage mets-vins :	Sur des antipastis, des pâtes au poisson, des viandes blanches grillées ou des volailles rôties

## VIGNOBLE DU PIEMONTE



# FREISA MONFERRATO

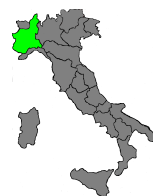
Piémont

**AZIENDA ORESTE BUZIO**

Via Piave, 13

15049 VIGNALE MONFERRATO (AL)

Site internet : [orestebuzio.it](http://orestebuzio.it)



Dénomination :	FREISA MONFERRATO DOC
Encépagement :	100% Freisa
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	calcaire
Altitude et exposition :	230M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Naturelle sans intrant en cuve inox
Affinage :	8 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez claire typique du cépage, nez délicat et frais avec notes de petits fruits acides légèrement épicés. En bouche c'est très élégant et gouleyant à la fois avec une minéralité très agréable et finalités fraîche
Mariage mets-vins :	Sur des antipastis, des pâtes aux légumes, des risottos aux champignons

## VIGNOBLE DU PIEMONTE

