



 *Montrucchio*

ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

BARBERA d'ASTI doc "la Muscatela"

Vino ricavato dalla fermentazione di uva Barbera, selezionata e vendemmiata in un vigneto impiantato nel 1923 sulla collina che dà il nome al vino stesso. Vinificato in acciaio viene imbottigliato circa 8 mesi dopo la vendemmia e necessita di almeno 6 mesi di bottiglia prima di essere bevuto, in ragione della sua struttura e del grado alcolico importante.