

# Profumo

Schede tecniche / Technical sheet  
**Ita - Eng**



# MANSUR

BARBERA DEL MONFERRATO doc BIOLOGICO 2022

Vino BIOLOGICO rosso fermo, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

*“Nel vino non v'è solo verità, ma anche gioia che, dentro il calice, alziamo fieri al cielo”*

## Colore

Rosso porpora intenso con riflessi violacei

## Profumo

Fruttato fresco, con sentore di ciliegia, frutti rossi e spezie

## Gusto

Morbido, intenso e persistente

## Dati analitici

Gradazione alc.: 13,29% vol  
Ac. totale: 6,11 g/l

## Vinificazione

In acciaio, con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino viene lasciato riposare in tini di acciaio fino ad inizio estate, quando viene poi imbottigliato.

## Curiosità

“Mansur” era il nome di un frate condottiero del Monferrato, partito verso l'oriente per difendere la libertà.

Una lapide in suo ricordo si trova nel cortile di una cascina a Mandrogne.

Ci piace immaginarlo seduto, festante, tra i suoi compagni d'arme, mentre condivide con loro dell'ottima Barbera.





# COSA SERIA

PIEMONTE DOC ROSATO bio 2022 da uve Nebbiolo

Vino rosato fermo BIO, vinificato ed imbottigliato senza aggiunta di solfiti.  
100% da uve Nebbiolo.

## Colore

Rosato tenue “buccia di cipolla”

## Profumo

Complesso con sentori di fiori di campo, viola e agrumi

## Gusto

Intenso e armonico con sapidità persistente ed un retrogusto di mandorla dolce

## Dati analitici

Alc. 12% vol;  
Ac.totale 4,70g/l  
Solfiti 7mg/l

## Vigneti

Vigneti siti in Rivalta Bormida a 280m slm.  
Resa per ettaro: 80 q.li.  
Terreni calcarei, formati tra i 25 ed i 15 milioni di anni fa dalla sedimentazione di marne e arenarie in un antico fondale marino.

## Curiosità

Il Nebbiolo da un altro punto di vista: una grande uva rossa che nasconde un cuore rosa tenue, sorprendente e magnetico già all'occhio.  
Tutto quello che si può cercare in un Rosè: profumi di fiori, fragranze di agrumi e freschezza al palato.  
Le belle giornate meritano di essere celebrate così!





# LACHERA

## VINO BIANCO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE

Vino bianco frizzante bio senza solfiti aggiunti da uve Pinot Bianco e Chardonnay; annata 2022

### Colore

Giallo paglierino opalescente

### Profumo

Note di lievito e pesca bianca

### Gusto

Morbido, accattivante, corrispondente al profumo.

### Dati analitici

Alc. 12,5, % vol;

### Vinificazione

In acciaio a temperatura di 18°C. la rifermentazione avviene in bottiglia a bassa temperatura per preservare i profumi ed il perlage.

### Abbinamenti

A tutto pasto dall'aperitivo con amici, al pranzo o cena con piatti leggeri.





# MON BLANC

VINO BIANCO CHARDONNAY BIOLOGICO 2021

Vino *BIOLOGICO* bianco fermo, vinificato ed imbottigliato *senza aggiunta di solfiti*, da uve *BIO*, fermentato ed affinato in piccole botti di rovere per oltre 18 mesi.

*“Rivoltare la realtà, per mostrarne il rovescio”*

## Colore

Giallo paglierino carico

## Profumo

Profumo complesso di fiori bianchi, banana e vaniglia

## Gusto

Molto intenso, morbido e vellutato, sapido con un finale di vaniglia.

## Dati analitici

Alc. 13% vol;

## Vigneti

Resa per ettaro: 70 q.li. Prodotto dal vigneto “Salirò” sito a Rivalta Bormida a 290m slm. Terreni calcarei marnosi a conduzione BIO. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d’impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1,4mq).

## Vinificazione

In acciaio con controllo della temperatura (15-17°C). Il vino svolge in piccole botti di rovere naturale la fine della fermentazione alcolica, la fermentazione malolattica e l’affinamento fino a tarda primavera.

## Curiosità

*Senza Solfiti!* Alla ricerca del modo più inconsueto, naturale e spiazzante di gustare lo Chardonnay!





# MANSUR

BIOLOGICAL BARBERA of MONFERRATO D.O.C. 2022

Still red biological wine, vinified and bottled without added sulfites.

*“In wine there is not only truth, but also joy that, inside the glass, we lift up proud to sky”*

## Colour

Intense purple red with violet reflections.

## Perfume

Fresh fruitiness, with hints of cherry, red fruits and spices

## Taste

Soft, intense and persistent

## Analytical date

Alcoholic strength.: 13,29% vol  
Total alc.: 6,11g/l

## Vinification

stainless steel, with automatic winemakers Gimar Selector, with control of temperature, oxygenation of the must, the number and intensity of the replacements. The wine is left to rest in tanks of steel until early summer then bottled.

## Curiosity

“Mansur” was the name of a friar leader of Monferrato, left to the east to defend freedom. A tombstone in his memory is in the courtyard of a farm in Mandrogne. We like to imagine him sitting, festive, between his comrades in arms, while he shares with them the excellent Barbera.





# COSA SERIA

Piedmont biological rosato D.O.C. 2022 from Nebbiolo grapes.

Still rosé biological wine, vinified and bottled without added sulfites.

100% from Nebbiolo grapes.

## Colour

Small rose “like onion skin”.

## Perfume

Complex with hints of wild flowers, purple and citrus.

## Taste

Intense and harmonious with persistent flavor and an aftertaste of sweet almond.

## Analytical date

Alc. 12% vol;  
Total Alc. 4,70g/l  
Sulfites 7mg/l

## Vineyards

Vineyards located in Rivalta Bormida at 280m asl. Yield for hectare: 80 q.li. Calcareous soils, formed between 25 and 15 millions of years ago from sedimentation of marl and sandstone in an ancient seabed marine.

## Curiosity

The Nebbiolo from another point of view: a great red grape that hides a soft pink heart, surprising and magnetic already to the eye. All you can look for in a Rosè: scents of flowers, fragrances of citrus fruits and freshness to the palate.

The beautiful days deserve to be celebrated!





# LACHERA

---

## SPARKLING WHITE WINE ANCESTRAL METHOD

---

Organic sparkling white wine without added sulphites from Pinot Bianco and Chardonnay grapes; vintage 2022

### Colour

---

Opalescent straw yellow

### Perfume

---

Notes of yeast and white peach

### Taste

---

Soft, captivating, corresponding to the scent.

### Analytical date

---

Alc. 12,5, % vol;

### Vinification

In steel at a temperature of 18°C. the refermentation takes place in the bottle at a low temperature to preserve the aromas and perlage.

---

### Pairings

For the whole meal, from an aperitif with friends, to lunch or dinner with light dishes.







# MON BLANC

WHITE BIOLOGICAL CHARDONNAY WINE 2021

Still white biological wine, vinified and bottled without added sulfites, from biological grapes, fermented and aged in small oak barrels for over 18 months.

*“Turn reality upside down to show the reverse.”*

## Colour

Intense straw yellow.

## Perfume

Complex scent of white flowers, banana and vanilla

## Taste

Very intense, soft and velvety, savory with a vanilla finish.

## Analytical date

Alc. 13% vol;

## Vineyards

Yield for hectare: 70 q.li. Produced from the vineyard “Salirò” site in Rivalta Bormida at 290m asl. Marly limestone soils biological run. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 vines/ha) and, above all, high foliar surface for plant (about 1,4mq).

## Vinification

In steel with temperature control (15-17 C.). The wine carries out in small barrels of natural oak at the end of alcoholic fermentation, malolactic fermentation and aging until late spring.

## Curiosity

*Without Sulfites!* In search of the most unusual, natural and unsettling way to taste Chardonnay.

