

A.A. FRANCESCO BREZZA-TENUTA MIGLIAVACCA

FRANCESCO BREZZA
SAN GIORGIO MONFERRATO



Produttore [Vigneto, vigna](#) [Lavorazioni](#) [Caratteristiche vini](#)

[mucche](#) [collina](#) [pioniere](#) [1964](#) [1921](#) [erba medica](#) [grano tenero](#) [orzo](#) [autarchia](#) [Barbera](#) [biodinamica](#) [botti grandi](#)
[botti grandi di castagno](#) [energia](#) [essenzialità](#) [naturale](#) [integro](#) [anemico](#)



● VINO ROSSO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcareo argilloso
Vigneto: Uvaggio di vitigni piemontesi
Estensione del vigneto: 2.5 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 10 anni
Produzione media per ettaro: 75.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e macerazione per circa 8/10 giorni. Affinamento in contenitori di acciaio.
Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 4000

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, secco di media struttura.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.

LEGENDA

- Vino spumante ●
- Vino bianco ●
- Vino bianco macerato ●
- Vino rosato ●
- Vino rosso ●
- Vino dolce ●
- Lavorazione in anfora 🍷
- Senza solforosa aggiunta 🚫SO₂
- Vecchie vigne (oltre 50 anni) 🌿

● GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcareo argilloso
Vigneto: Grignolino
Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ettaro: 35.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione spontanea in botti di castagno da 60 hl e macerazione per circa 4/5 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 6/12 mesi.
Solforosa totale (SO₂): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 8000

CARATTERISTICHE

Vino rosso secco, sapido, floreale, tannico, di ottima profondità e lunghezza.

ABBINAMENTI

Antipasti, bagnacauda, primi piatti a base di intingoli di carne e verdura, etc.

● MONFERRATO FREISA



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcareo argilloso
Vigneto: Freisa
Estensione del vigneto: 1.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ettaro: 25.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia da 40 hl e macerazione per circa 12/15 giorni. Affinamento in contenitori di acciaio per 6 mesi.
Solforosa totale (SO₂): 30.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 2600

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, vinoso, con retrogusto minerale e asciutto.

ABBINAMENTI

Ravioli del Pliin, taglierini con ragu di carne, etc.

● BARBERA DEL MONFERRATO



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcareo argilloso
Vigneto: Barbera
Estensione del vigneto: 7.0 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ettaro: 50.0 hl
Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione spontanea in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e macerazione per circa 12/15 giorni. Affinamento negli stessi in botte di rovere di Slavonia per circa 6/12 mesi.
Solforosa totale (SO₂): 35.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 9000

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, vinoso e dalla bocca corposa, avvolgente e nervosa.

ABBINAMENTI

Pollame, bollito misto.

● BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE



TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: calcareo argilloso
Vigneto: Barbera
Estensione del vigneto: 0.5 ha. Lavorato in biodinamica.
Tipo d'impianto: Guyot
Densità media ceppi per ha: 4000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ettaro: 48.0 hl
Vendemmia: raccolta manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura delle uve, macerazione e fermentazione spontanea in botte di rovere di Slavonia per circa 15/20 giorni. Affinamento nello stesso per 24 mesi.
Solforosa totale (SO₂): 20.0 mg/l
Bottiglie prodotte: ca. 1800

CARATTERISTICHE

Vino rosso fruttato, speziato e dalla bocca corposa, cremosa e nervosa.

ABBINAMENTI

Pollame, bollito misto, arrostiti di carne, etc.