

# Vino

Nel Basso Monferrato, circondati dalle colline che amiamo, coltiviamo la vigna in modo biologico. La vendemmia viene fatta a mano selezionando le migliori uve. Vinifichiamo in modo naturale usando lieviti indigeni, senza filtrare, chiarificare e controllare le temperature. I nostri vini, gustosi, puliti e sinceri, riflettono la nostra passione e il nostro impegno quotidiano.



CASCINA BRICCO OTTAVIO  
di Longo Federico  
Via Bricco Ottavio n° 3  
14021 - Buttigliera d'Asti (AT) - Italia

[www.cascinabriccoottavio.it](http://www.cascinabriccoottavio.it)  
[info@cascinabriccoottavio.it](mailto:info@cascinabriccoottavio.it)  
Tel: +39.335.6166596 -  
P.I. 08126760019  
C.F. LNGFRC72Ho8L219K





## PIEMONTE SAUVIGNON Doc

**Vitigno:** 100% Sauvignon blanc  
**Comune dei vigneti:** Montafia  
**Età media delle piante:** 7 anni  
**Esposizione del vigneto:** Est  
**Terreno:** argilloso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e macerazione di alcuni giorni sulle bucce.  
 Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni, svinatura e affinamento in acciaio.  
 Di color giallo paglierino con riflessi dorati, dal gusto intenso con tipici sentori di sambuco e note agrumate.



## PIEMONTE ROSATO Doc

**Vitigno:** 100% Freisa  
**Comune dei vigneti:** Montafia  
**Età media delle piante:** 7 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud-est  
**Terreno:** argilloso-limoso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e macerazione di 3/4 ore sulle bucce. Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni, svinatura e affinamento in acciaio.  
 In bocca risalta la freschezza e le note fruttate.



## PIEMONTE ROSSO Doc Frizzante

**Vitigno:** 50% Freisa, 50% Barbera  
**Comune dei vigneti:** Montafia  
**Età media delle piante:** 7 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud-ovest  
**Terreno:** argilloso-limoso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e lunga macerazione. Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni, svinatura e affinamento in acciaio. Rifermentato naturalmente in bottiglia. In bocca esprime grassezza e corpo.



## FREISA D'ASTI Doc

**Vitigno:** 100% Freisa  
**Comune:** Montafia, Castelnuovo Don Bosco  
**Età media delle piante:** 10 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud-ovest  
**Terreno:** argilloso-limoso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e macerazione prolungata.  
 Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni, svinatura e affinamento in acciaio.  
 Al gusto è asciutto con un piacevole tannino.



## FREISA D'ASTI Doc Anfora

**Vitigno:** 100% Freisa  
**Comune:** Montafia, Castelnuovo Don Bosco  
**Età media delle piante:** 10 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud-ovest  
**Terreno:** argilloso-limoso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in anfora con lieviti indigeni e macerazione di tre mesi sulle bucce. Fermentazione di 20/30 giorni gestita con follature quotidiane, affinamento in anfora. Il gusto in bocca è minerale, con sentori di frutta rossa.



## FREISA D'ASTI Doc El nonu

**Vitigno:** 100% Freisa  
**Comune:** Montafia, Castelnuovo Don Bosco  
**Età media delle piante:** 10 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud-ovest  
**Terreno:** argilloso-limoso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e lunga macerazione sulle bucce.  
 Fermentazione di 20/30 giorni. Affinamento di un anno in legno, tonneau di rovere francese di secondo/terzo passaggio. Un vino complesso con una piacevole fragranza speziata.



## BARBERA D'ASTI Docg

**Vitigno:** 100% Barbera  
**Comune dei vigneti:** Agliano Terme  
**Età media delle piante:** 40 anni  
**Esposizione del vigneto:** sud-ovest  
**Terreno:** argilloso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e macerazione prolungata.  
 Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni, svinatura e affinamento in acciaio.  
 Al gusto risulta pieno, di grande calore ed armonia.



## PIEMONTE ALBAROSSA Doc Bricchetto

**Vitigno:** 100% Albarossa  
**Comune dei vigneti:** Montafia  
**Età media delle piante:** 7 anni  
**Esposizione del vigneto:** Sud  
**Terreno:** argilloso  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e lunga macerazione sulle bucce. Fermentazione tradizionale di 20/30 giorni. Affinamento di un anno in legno, tonneau di rovere francese. Vino strutturato di un bellissimo color rosso tendente al violaceo.



## MONFERRATO ROSSO Doc El Barba

**Vitigno:** Freisa, Barbera, Albarossa  
**Comune dei vigneti:** Montafia  
**Età media delle piante:** -  
**Esposizione del vigneto:** -  
**Terreno:** -  
**Altitudine media del vigneto:** 300 m s.l.m.  
**Resa/ha:** 50 q/ha

Vendemmia effettuata a mano.  
 Vinificato in acciaio con lieviti indigeni e macerazione prolungata. Fermentazione di 20/30 giorni. Affinamento di un anno in legno, barrique e tonneau di rovere francese di secondo/terzo passaggio. In bocca esprime equilibrio e freschezza con un tannino morbido.

