

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. Inostri 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
info@cascinabriccoottavio.it
Tel: +39.335.6166596 -
P.I. 08126760019
C.F. LNGFRC72H08L219K





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.
Rresa/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.
Rresa/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 frollature 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.
Rresa/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, tonneaux 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, tonneaux 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 tonneaux di rovere francese di secondo/terzo passaggio.
In bocca esprime equilibrio e freschezza con un tannino morbido.

