

La explotación agraria CASCINA PIAN D'OR se desarrolla en 20 hectáreas de viñedos en el Ayuntamiento de Mango entre Langhe y Monferrato, en la región de Piamonte. Las condiciones climáticas típicas de esta pequeña zona la convierten en una de las más famosas entre los cultivos de uva Moscato.

La pasión relativamente al cultivo de la viña, en la familia Barbero, procede de muy lejos, una pasión que se transmite desde hace tres generaciones, hasta que en los años ochenta Valter decidió vinificar y embotellar con su propia etiqueta. Su habilidad y pasión guiaron y siguen guiando Valter en un compromiso continuo hacia la excelencia, mejorando año tras año con una mirada hacia el futuro sin olvidarse nunca de las tradiciones de su familia.

La bodega se amplía y mejora continuamente para racionalizar todas las fases de la producción, desde la viña hasta la botella y servir un mercado mundial que sigue desarrollándose.

Nuestro objetivo es crear un vino único para permitir a todo el mundo, independientemente de donde se encuentran, de gozar en su copa de la frescura y la dulzura de la uva.



Cascina Pian d'Or

Cascina Pian D'Or Az.Agr.

Di Barbero Valter

Fraz. Bosì, 15

12056 Mango (cn) Italy

P.IVA IT02517280042

Te. +39(0) 141 89440

Fax +39 (0) 141 89682

www.cascinapiandor.com

export@cascinapiandor.com



Like fresh grapes in a glass



Bricco Riella

MOSCATO D'ASTI DOCG

VARIEDAD DE VID: Moscato bianco 100%

GRADO ALCOHÓLICO : 5 % Volumen

MÉTODO DE VINIFICACIÓN: La uva se somete a un delicado prensado suave y el mosto que se obtiene se refrigera a 0° C además de trasladarlo a cámaras frigoríficas para evitar fermentaciones no deseadas. Sólo si el mercado lo solicita el mosto se traslada a autoclaves de acero cuya temperatura está controlada y donde el mosto fermenta con la adición de levaduras seleccionadas. Alcanzados los 4,5 - 5 grados alcohólicos, la fermentación se bloquea con una refrigeración a -3° C. La micro filtración esterilizante abate posibles levaduras restantes y el vino, puro y fresco, está listo para ser embotellado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, espuma blanca y persistente. Agradable sabor dulce, fresco e intenso con delicado aroma almizcleño típico de la uva Moscato. Servir a 6-8 °C. en una copa. Es un vino excelente para acompañar postres, sobre todo pastelería seca y dulces de horno.

Serena

SWEET RED WINE

VARIEDAD DE VID: Moscato, Brachetto y Freisa

GRADO ALCOHÓLICO: De 5 a 7% Volumen

MÉTODO DE VINIFICACIÓN: Las uvas se presionan y se despalillan. Se lleva a cabo un maceramiento con cáscaras durante unas 24-36 horas para pasar después al prensado. El mosto se refrigera, se filtra y se coloca en cámaras frigoríficas a 0° C para el almacenamiento donde se conserva hasta la fermentación en autoclave. Aquí se añaden levaduras seleccionadas y el vino se calienta hasta alcanzar los 5/7° C para, después, bloquear la fermentación con temperaturas hasta los -3° C. "Serena" se filtra para abatir posibles levaduras y está listo para ser embotellado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: "Serena" es un vino para consumir joven. Gracias a sus perfumes y a su ser afrutado, es lo ideal para acompañar postres, sobre todo a base de fruta y para aperitivos.

