

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

**Esposizione ed Altimetria**  
**Tipologia del Terreno**  
**Età Media delle Viti**  
**Sistema di Allevamento**

Sud-Ovest 270 m s.l.m.  
Argilloso  
25 anni  
Guyot

## UVE

### Uvaggio

**Resa di uva per ettaro**  
**Epoca della vendemmia**  
**Metodo di vendemmia**

Barbera 100%  
60 Ql per Ha  
Inizio ottobre  
Raccolte delle uve a mano in cassetta con  
selezione dei grappoli migliori

## VINO

### Vinificazione

**Vasche di fermentazione**  
**Durata di fermentazione**  
**Fermentazione Malolattica**  
**Modalità e durata  
dell'affinamento**

Macerazione tradizionale  
delle bucce con frequenti rimontaggi  
nei primi giorni.  
Inox e Cemento  
15 gg  
Sì

In Barriques per 12 mesi

**BOTTIGLIA**  
**Prima annata di produzione**  
**Classificazione**  
**Periodo di imbottigliamento**  
**Durata di affinamento**  
**Grado alcolico**  
**Immissione in commercio**

1998  
Barbera del Monferrato Doc  
15 mesi dalla vendemmia  
120 gg  
13 % vol  
24 mesi circa

**A TAVOLA**  
**Tempi di consumo**

48 - 60 mesi. La sua forte complessità  
è in essere già dopo i due anni e cresce  
col passare del tempo

**Alla vista**  
**Al naso**  
**In bocca**  
**Abbinamenti**

Rosso rubino con riflessi amaranto  
Frutti rossi con complessità eteree  
Tannico, pieno, leggermente acidulo  
Indicato con secondi piatti

**Temperatura**

(di grossa intensità) e cacciagione  
16 - 18 °C

Barbera del Monferrato Denominazione di Origine Controllata

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

**Esposizione ed Altimetria**  
**Tipologia del Terreno**  
**Età Media delle Viti**  
**Sistema di Allevamento**

Sud 330 m s.l.m.  
Argilloso Calcareo  
35 anni  
Guyot

## UVE

**Uvaggio**  
**Resa di uva per ettaro**  
**Epoca della vendemmia**  
**Metodo di vendemmia**

Cortese di Gavi 100%  
60 Ql per Ha  
Fine settembre  
Raccolte delle uve a mano  
in cassetta con selezione dei grappoli migliori

## VINO

**Vinificazione**  
**Vasche di fermentazione**  
**Durata di fermentazione**  
**Fermentazione Malolattica**  
**Modalità e durata dell'affinamento**

Soffice  
Legno  
30 gg  
Sì  
Sur Lies 8-9 mesi

## BOTTIGLIA

**Prima annata di produzione**  
**Classificazione**  
**Periodo di imbottigliamento**  
**Durata di affinamento**  
**Acidità**  
**Grado alcolico**  
**Immissione in commercio**

1998  
Gavi Docg  
12 mesi dalla vendemmia  
6 - 12 mesi  
6 m/l  
13 % vol  
18 - 24 mesi

## A TAVOLA

**Tempi di consumo**

48 - 60 mesi.  
Già dall'immissione in commercio viene esaltata la sua notevole struttura.

**Alla vista**  
**Al naso**  
**In bocca**  
**Abbinamenti**

Giallo dorato  
Acacia, miele, pesca  
Pieno, caldo, avvolgente  
Indicato con primi, zuppe di pesce, secondi leggeri, gorgonzola

**Temperatura**

10 - 12 °C

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

**Esposizione ed Altimetria**  
**Tipologia del Terreno**  
**Età Media delle Viti**  
**Sistema di Allevamento**

Sud-Ovest 330 m s.l.m.  
Argilloso Calcareo  
25 anni  
Guyot

## UVE

**Uvaggio**  
**Resa di uva per ettaro**  
**Epoca della vendemmia**  
**Metodo di vendemmia**

Cortese di Gavi 100%  
95 Ql per Ha  
Fine settembre  
Raccolte delle uve a mano in cassetta

## VINO

**Vinificazione**  
**Vasche di fermentazione**  
**Durata di fermentazione**  
**Fermentazione Malolattica**  
**Modalità e durata dell'affinamento**

Soffice  
Inox e Cemento  
18 gg  
No

Sur lies 4 mesi

## BOTTIGLIA

**Prima annata di produzione**  
**Classificazione**  
**Periodo di imbottigliamento**  
**Durata di affinamento**  
**Grado alcolico**  
**Immissione in commercio**

1990  
Gavi Docg  
febbraio  
60 gg  
12 % vol  
Primavera successiva

## A TAVOLA

**Tempi di consumo**

24 -36 mesi. E' estremamente fresco e piacevole appena imbottigliato. Raggiunge la sua migliore espressione durante l'estate

**Alla vista**

Giallo verdognolo

**Al naso**

Frutti bianchi, floreale

**In bocca**

Acidulo, fresco fruttato

**Abbinamenti**

Indicato come aperitivo, antipasti, primi e tutti i piatti a base di pesce

**Temperatura**

10 - 12 °C

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

**Esposizione ed Altimetria**  
**Tipologia del Terreno**  
**Età Media delle Viti**  
**Sistema di Allevamento**

Sud 280 m s.l.m.  
Argilloso Calcareo  
25 anni  
Guyot

## UVE

### Uvaggio

**Resa di uva per ettaro**  
**Epoca della vendemmia**  
**Metodo di vendemmia**

Cortese di Gavi (vigneti all'interno  
del comune di Gavi) 100%  
95 Ql per Ha  
Fine settembre  
Raccolte delle uve a mano in cassetta

## VINO

**Vinificazione**  
**Vasche di fermentazione**  
**Durata di fermentazione**  
**Fermentazione Malolattica**  
**Modalità e durata  
dell'affinamento**

Soffice  
Inox  
18 gg  
No

Sur lies 6 mesi

## BOTTIGLIA

**Prima annata di produzione**  
**Classificazione**  
**Periodo di imbottigliamento**  
**Durata di affinamento**  
**Grado alcolico**  
**Immissione in commercio**

1994  
Gavi del Comune di Gavi Docg  
aprile  
60 gg  
12 % vol  
Fine primavera

## A TAVOLA

### Tempi di consumo

24 - 36 mesi. Fresco e piacevole appena  
imbottigliato. Raggiunge la sua migliore  
espressione dopo la vendemmia successiva.  
Alcuni anni di bottiglia evidenziano  
un'interessante e costante evoluzione  
Giallo verdognolo  
Fiori d'acacia, pesca mela  
Pieno, persistente con sentori di mandorla  
Indicato come aperitivo, formaggi, primi  
e tutti i piatti a base di pesce  
10 - 12 °C

### Alla vista

### Al naso

### In bocca

### Abbinamenti

### Temperatura

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

**Esposizione ed Altimetria**  
**Tipologia del Terreno**  
**Età Media delle Viti**  
**Sistema di Allevamento**

Sud-Est 250 m s.l.m.  
Argilloso  
20 anni  
Guyot

## UVE

**Uvaggio**  
**Resa di uva per ettaro**  
**Epoca della vendemmia**  
**Metodo di vendemmia**

Dolcetto 100%  
80 Ql per Ha  
metà settembre  
Raccolte delle uve a mano in cassetta

## VINO

**Vinificazione**  
**Vasche di fermentazione**  
**Durata di fermentazione**  
**Fermentazione Malolattica**  
**Modalità e durata dell'affinamento**

Macerazione tradizionale delle bucce con frequenti rimontaggi nei primi giorni.  
Inox e Cemento  
15 gg  
Sì  
Sur Lies 3 mesi

## BOTTIGLIA

**Prima annata di produzione**  
**Classificazione**  
**Periodo di imbottigliamento**  
**Durata di affinamento**  
**Grado alcolico**  
**Immissione in commercio**

1994  
Dolcetto d'Ovada Doc  
aprile  
120 gg  
12 % vol  
Fine estate

## A TAVOLA

**Tempi di consumo**

36 - 48 mesi. Fresco e piacevole, appena imbottigliato vengono esaltate le sue note di freschezza che, col passare del tempo, si evolvono in sentori più complessi.

**Alla vista**  
**Al naso**  
**In bocca**  
**Abbinamenti**

Rosso rubino  
Viola, marasca, frutti rossi  
Leggermente tannico, pieno, avvolgente  
La sua schiettezza lo rende un vino per ogni occasione. E' altresì indicato per primi piatti, zuppe e secondi leggeri.

**Temperatura**

16 - 18 °C

Dolcetto d'Ovada Denominazione di Origine Controllata

# LA SMILLA

LA SMILLA Guido Matteo snc di D. Guido & C.  
Via Garibaldi, 7 - 15060 - Bosio (AL) - Piemonte - Italia  
Tel. +39 143 684245 - Fax +39 143 684245  
e-mail: info@lasmilla.it - www.lasmilla.it



## VIGNETO

Esposizione ed Altimetria  
Tipologia del Terreno  
Età Media delle Viti  
Sistema di Allevamento

Sud-Ovest 270 m s.l.m.  
Argilloso Calcareo  
25 anni  
Guyot

## UVE

Uvaggio  
Resa di uva per ettaro  
Epoca della vendemmia  
Metodo di vendemmia

Barbera 100%  
80 Ql per Ha  
Inizio ottobre  
Raccolte delle uve a mano in cassetta

## VINO

Vinificazione  
Vasche di fermentazione  
Durata di fermentazione  
Fermentazione Malolattica  
Modalità e durata  
dell'affinamento

Macerazione tradizionale delle bucce con  
frequenti rimontaggi nei primi giorni.  
Inox e Cemento  
15 gg  
Sì  
Sur Lies 3 mesi

## BOTTIGLIA

Prima annata di produzione  
Classificazione  
Periodo di imbottigliamento  
Durata di affinamento  
Grado alcolico  
Immissione in commercio

1996  
Barbera del Monferrato Doc  
aprile  
120 gg  
13 % vol  
Fine estate

## A TAVOLA

Tempi di consumo

36 - 48 mesi. Armonioso e complesso,  
dopo un anno di bottiglia inizia ad evidenziare  
i suoi pregi.

Alla vista  
Al naso  
In bocca  
Abbinamenti  
Temperatura

Rosso rubino  
Ciliegia, marasca, vinoso  
Tannico, pieno, leggermente acidulo  
Indicato con secondi piatti e cacciagione  
16 - 18 °C

Calicanto - Monferrato Rosso Denominazione di Origine Controllata