



# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

IT

## Vino Bianco Mun Crü

Il vigneto è situato nel comune di Neive.  
Mun Crü – in dialetto piemontese Mattone Crudo – è il nome da sempre utilizzato per indicare questa particolare zona di Neive.

Essendo la produzione molto limitata è offerto sempre in prelazione ai nostri clienti storici.

### ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Sud-Est – 270m slm

### SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

### NOTE SENSORIALI

Giallo brillante e intenso, con riflessi dorati. Eleganti note floreali, gelsomino, sentori di scorza d'agrume dolce, pesca bianca e miele di acacia. Struttura intrigante, ricca di sapori. Rotondo ed equilibrato, sapido e di lunga persistenza.

### ABBINAMENTI

Si abbina molto bene ad antipasti, primi piatti, carni bianche o rosse, formaggi freschi e di media stagionatura.  
Temperatura di servizio consigliata 10-12°C.

### VINIFICAZIONE

**La vendemmia** è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.

**La pigiatura** avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.

**Le fermentazioni alcolica e malolattica** avvengono in vasche di acciaio. Le vinacce rimangono in contatto con il mosto per 8 giorni, tenute in immersione tramite rimontaggi. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Il "Mun Crü" affina sempre e solo in acciaio (niente legno), per una pura espressione del vitigno/territorio.





# Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58  
loc. Tre Stelle  
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292  
M [cascinadellerose@cascinadellerose.it](mailto:cascinadellerose@cascinadellerose.it)  
W [cascinadellerose.it](http://cascinadellerose.it)

## Vino Bianco Mun Crü

The vineyard is located in the village of Neive.  
Mun Crü – in Piedmontese dialect, literally “raw bricks” – is the name that has always been used to indicate this particular area of Neive.

As the production is very limited, it is always offered first to our historical customers.

### EXPOSURE AND ALTITUDE

South-East – 270m asl

### SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

### SENSORY NOTES

Bright and intense yellow, with golden reflections. Elegant floral notes, jasmine, hints of sweet citrus peel, white peach and acacia honey. Intriguing structure, full of flavors. Round and balanced, savory and with a long finish.

### PAIRINGS

It goes very well with appetizers, first courses, white or red meats, cheeses fresh and medium-aged.

Recommended serving temperature 10-12°C.

### WINEMAKING

**The harvest** is always done by hand, with great attention.

**The pressing** takes place mechanically, allowing a soft processing, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.

**The alcoholic and malolactic fermentations** take place in steel tanks. The pomace remains in contact with the must for 8 days, kept in immersion by pumping over. In this first phase the wine is enriched with the fundamental elements: perfume, color, tannins. “Mun Crü” always and only ages in steel (no wood), for a pure expression of the vine/territory.

