



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. SUPERIORE



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Nebbiolo 100%.

Brillante, sfondo rosso rubino, piacevole da guardare.

Freschezza che marchia anche i profumi, frutta rossa e nera: ciliegia, mora e ribes rosso, cannella e violetta.

Bocca snella, setosa ed elegante, si allunga su delicata speziatura lasciando il palato appagato e soddisfatto.

Carni rosse e bianche, ma anche primi piatti elaborati. Carré di agnello con patate, lepre o coniglio ai funghi.

Temperatura di servizio : 16-18 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: Loc. Chiese, Monforte, 400 metri s.l.m. esposizione sud. Loc. San Martino, Monforte, 420 metri s.l.m. esposizione sud-ovest

Terreni: calcareo-sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)

Resa per ettaro: 60 q.li

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna

Vinificazione: macerazione di 6 giorni a una temperatura di massimo 25°C

Affinamento: 12 mesi in barriques usate e 3 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com