



## BAROLO D.O.C.G. "MONFORTE D'ALBA"



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Nebbiolo 100%. Varietà Lampia e Michet

Vitalità nel colore, un granato esemplare.

La frutta è quella rossa, piccola e matura. Amarena succosa, ribes rosso e mirtillo acido. Profumo gentile ed etereo. Cannella e un tocco di tabacco.

La bocca è avvolgente e ha tensione, il tannino dà la giusta serietà, mentre il finale lascia sapori eleganti e ricchi.

Tartare di manzo o battuta di vitello con tartufo. Ma anche cotture in umido e selvaggina.

Temperatura di servizio : 18 °C

### VITIGNI E VINIFICAZIONI

**Vigneti:** loc. Bricco San Pietro, Monforte, 380 metri s.l.m. esposizione ovest; loc. Bussia, Monforte, 280/300 metri s.l.m. esposizione est e sud-est

**Terreni:** marne calcareo-argillose con sabbia al 25% (Bussia); calcareo-sabbioso, con buona dotazione di argilla al 20% (Bricco San Pietro)

**Resa per ettaro:** 65 q.li

**Vendemmia:** manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina

**Vinificazione:** a temperatura controllata a 25 °C, macerazione di 10 giorni con due rimontaggi al giorno

**Affinamento:** in botti di rovere francese da 16 hl per 28-30 mesi

**MONTI**

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