



LANGHE ROSSO D.O.C. "DOSSI ROSSI"



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Nebbiolo 20%.

Profondo, amaranto puro, pieno.

Profumi eleganti e definiti di frutta nera polposa e spezie scure. Ribes nero, note erbacee ben integrate e una piacevole liquirizia.

Bocca avvolgente, ampia, tannica e fresca al punto giusto, lascia un buon sapore speziato e di delicate erbe.

Poliedrico e profondo, chiede piatti di carne sostenuti. Carni rosse, una succulenta costata di manzo arricchita di spezie.

Temperatura di servizio : 18 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: loc. San Martino, Monforte, 420/450 metri s.l.m. esposizione sud e ovest

Terreni: calcareo-marnoso con 40% di sabbia

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna

Resa per ettaro: 60 q.li

Vinificazione: separata per le 3 uve in rotomaceratori orizzontali per 8 giorni alla temperatura massima di 30 °C

Affinamento: separato per tipologia per 12 mesi in barriques di secondo passaggio. Poi assemblati e a riposo per altri 12-18 mesi nelle stesse barriques

MONTI

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