

MONFERRATO DOC NEBBIOLO

NOTO

IL VINO

Bottiglie prodotte (media)
3000-4000

Vinificazione

DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI A FINE LUGLIO, VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE A FINE SETTEMBRE, DI RASPATURA SOFFICE, MACERAZIONE E FERMENTAZIONE SULLE BUCCE PER 7/8 GIORNI

Affinamento

IN BARRIQUE PER 12 MESI

Colore

ROSSO RUBINO INTENSO, SCARICO TENDENTE ALL'ARANCIATO CON L'INVECCHIAMENTO

Profumo

È CARATTERISTICO, CON DELICATE NOTE FRUTTATE E FLOREALI, DOLCI AROMI DI CONFETTURA DI CILIEGIE

Sapore

È SECCO, VELLUTATO, DI BUON CORPO, DOMINA LA FRUTTA CON UN DELICATO TOCCO DI SPEZIE DI ROVERE NUOVO E DI TANNINI SETTORI

Gradazione alcolica media

14 % VOL

Temperatura servizio

18-20 °C

Invecchiamento

12-15 ANNI



IL TERRENO

Provenienza

NOSTRI VIGNETI

Uvaggio

NEBBIOLO 90%, BARBERA 10%

Ceppi per ettaro

6000

Età dei ceppi

45-50 ANNI BARBERA, 20 ANNI NEBBIOLO

Sistema allevamento

GUYOT

Esposizione al sole

SUD / SUD EST

Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

Resa

6500 KG PER ETTARO

