



MONCHIERO

BAROLO MONTANELLO D.O.C.G. 2011



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Montanello

SUPERFICIE: 3131 Metri Quadrati

ESPOSIZIONE: sud -ovest

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botte da 20 Hl per 34 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2015

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: floreale con cenni speziati e fruttati

SAPORE: sapido, ampio, concentrato con tannini precisi

GRADAZIONE: 14,5% VOL

PRODUZIONE: 2300 Bottiglie circa

ABBINAMENTO A TAVOLA: carne stufata, selvaggina, carne rossa e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it