



MONCHIERO

BAROLO MONTANELLO D.O.C.G. 2013 RISERVA



VARIETÀ: Nebbiolo 100%

MENZIONE: Montanello

SUPERFICIE: 3131 Metri Quadrati

ESPOSIZIONE: sud -ovest

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in tonneaux da 500 Lt per 28 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: ottobre 2016

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: floreale con sentori di ciliegie essiccate

SAPORE: sfumature salate, succoso con una lunga trama di tannini

GRADAZIONE: 14,5% Vol

PRODUZIONE: 2200 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