



# MONCHIERO

## BAROLO MONTANELLO D.O.C.G. 2014



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: novembre 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: floreale con cenni speziati e fruttati

SAPORE: sapido, tannini tenui

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](mailto:monchierovini@monchierovini.it)

[www.monchierovini.it](http://www.monchierovini.it)