



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2012 RISERVA



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri

ESPOSIZIONE: i Vigneti sono esposti a Sud/Est nel Comune di Castiglione Falletto

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello sommerso

AFFINAMENTO: in botti di Rovere da 50 HL per 30 mesi.
In bottiglia per 18 mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2016

CARATTERI ANNATA

COLORE: rubino intenso

PROFUMO: speziato

SAPORE: asciutto con tannini intensi ma equilibrati

GRADAZIONE: 14,5% Vol

PRODUZIONE: 3000 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