



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2013



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Rocche di Castiglione

SUPERFICIE: 8115 Metri quadrati

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 circa 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: settembre 2016 e luglio 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: speziato con note di liquirizia

SAPORE: asciutto corposo con tannini eleganti

GRADAZIONE: 14,5% vol

PRODUZIONE: 6000 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