



MONCHIERO

BAROLO ROCCHE DI CASTIGLIONE D.O.C.G. 2015



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 botte di Rovere da 5000 lt per circa 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: dicembre 2018

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino intenso

PROFUMO: fruttato con sentori di sottobosco

SAPORE: tannini dolci

GRADAZIONE: 14.5% vol

PRODUZIONE: 3600 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