



MONCHIERO

BAROLO ROERE DI SANTA MARIA D.O.C.G. 2014



VARIETÀ: Nebbiolo 100%.

MENZIONE: Roere di Santa Maria

SUPERFICIE: 13000 metri quadrati

ESPOSIZIONE: I vigneti sono esposti a Sud/Ovest nel Comune di La Morra.

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello emerso

AFFINAMENTO: in botte da 50 hl per 30 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: novembre 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino

PROFUMO: aroma intenso di spezie e frutta matura

SAPORE: corpo pieno e complesso con tannini bilanciati e morbidi

GRADAZIONE: 14% 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