

MONTALBERA®

## LEVOLUZIONE®

### BAROLO D.O.C.G.

---

**Zona di produzione:**

La Morra, Piemonte.

**Vigneto:**

sistema di allevamento Guyot basso con 7 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto di oltre 5300 piante per ettaro.

**Vitigno:**

Nebbiolo varietà Michet e Lampia 100% lavorato in purezza.

**Vinificazione:**

tradizionale in rosso, con attenti rimontaggi e follature per tutto il periodo della vinificazione.

**Affinamento:**

affinamento di 38 mesi di cui per oltre 30 mesi in botti di legno tradizionali e barriques e successivamente in bottiglia per oltre 12 mesi.

**Colore:**

rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Brillante e caratteristico.

**Profumo:**

vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziate.

**Sapore:**

pieno, generoso, armonico, vellutato. Intrigante e aristocratico. Di corpo tannico, elegante, teso e sapido.

**Bottiglia:**

Bordolese serie 15.  
Pesante 750 g.  
Limited edition.  
Spalla larga conica.  
Vetro colore verde antico.

**Tappo:**

Sughero "prima scelta a mano",  
monopezzo 26 x 49.

**Formati disponibili:**

bottiglia Magnum 1,50 L.  
bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

da 14 a 15,50 gradi in base all'annata.

**Acidità totale:**

5,0-5,6 g/L.

**Zuccheri residui:**

da 3 a 4 g/L.

**Estratto secco:**

30-33 g/L.

