

MONTALBERA®

FUORI CATALOGO®

Piemonte Rosso DOC

Zona di produzione:

Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

60% Barbera, 40% Ruchè.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Affinamento:

Raccolta di uve Barbera e Ruchè in leggera sovraturazione. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino di media intensità con riflessi che tendono ad aranciare con l'invecchiamento.

Profumo:

Intenso, fruttato con sentori di frutti rossi e di albicocca.

Sapore:

Delicato morbido e corposo, con sentore di confettura di frutti di bosco.

Bottiglia:

Bordolese Nobile, 500 g - Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero 24x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 14,00 gradi in base all'annata.

