

# MONTALBERA®

## FUORI CATALOGO®

Piemonte Rosso DOC

**Anbaugebiet:**

Piemont

**Weinberg:**

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 8-10 Knospen am fruchttragenden Ast.

**Rebsorte:**

Zu 60% Barbera, zu 40% Ruchè

**Vinifikation:**

Traditionell rot.

**Affination:**

Lesung von Barbera- und Ruchè-Trauben in leichter Überreifung. Reifung in Edelstahlwannen und anschließend in der horizontal positionierten Flasche bei kontrollierter Temperatur.

**Farbe:**

Rubinrot von mittlerer Intensität mit Reflexen, die mit der Alterung zu orangerot tendieren.

**Duft:**

Intensiv, fruchtig, mit den Düften von roten Früchten und Aprikose.

**Geschmack:**

Sanft, weich und kräftig, mit dem Duft der Konfitüre von Waldfrüchten.

**Flasche:**

Edel-Bordeaux, 500 g - Glasfarbe Uvag (grün)

**Verschluss:**

Korken 24x45

**Erhältliche Formate:**

Flasche 0,75 l

**Alkoholgehalt:**

12,50 bis 14,00 Prozent, je nach Jahrgang.

