

# MONTALBERA®

## LANFORA®

Grignolino d'Asti DOC

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Grignolino.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Affinamento:**

Affinamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

**Colore:**

Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.

**Profumo:**

Etereo ed intenso con sentori di lampone, radici e curry.

**Sapore:**

Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami di terra, fiori esotici e pepe nero.

**Bottiglia:**

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

**Tappo:**

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26x49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13,00 a 14,00 gradi in base all'annata.

