

MONTALBERA®

LANFORA® Grignolino d'Asti DOC

Anbaugebiet:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont)

Weinberg:

Anbaumethode niedriges Guyot-System mit 8-9 Knospen am fruchttragenden Ast.

Rebsorte:

Grignolino

Vinifikation:

Traditionell rot.

Affination:

Veredelung für 8-10 Monate in Tonamphoren aus Impruneta von verschiedener Größe. Anschließend Veredelung in der horizontal positionierten Flasche bei kontrollierter Temperatur.

Farbe:

Leuchtend rot mit orangefarbenen Reflexen, typisch für die Rebsorte.

Duft:

Ätherisch und intensiv mit Düften von Himbeere, Wurzeln und Curry.

Geschmack:

Vibriert aufgrund der Säure und gut gemischten Tannine mit Verweisen auf Erde, exotische Blumen und schwarzen Pfeffer.

Flasche:

Bordeaux, Serie 15, Gewicht 750 g, Limited Edition Breite Schulter, konisch Glasfarbe antikes Grün.

Verschluss:

Korken "erste Wahl handverlesen", einteilig 26×49

Erhältliche Formate:

Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:

13,00 bis 14,00 Prozent, je nach Jahrgang.

