

# 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.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni. Successivo invecchiamento 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, curry e terra.

**Sapore:**

Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, 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 26×49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

