

MONTALBERA®

LEVOLUZIONE®

Barolo DOCG

Zona di produzione:

Piemonte.

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

Vinificazione:

Raccolta di uve Nebbiolo a maturazione ottimale dopo diradamento. Vinificazione tradizionale in rosso.

Affinamento:

Affinamento in barriques di rovere francese e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata secondo lo statuto disciplinare del vitigno.

Colore:

Rosso rubino con deliziosi riflessi granati, mantiene quel dinamismo cromatico che ne stimola la beva. Brillante e caratteristico.

Profumo:

Vinoso, ampio, intenso e persistente con sentori di noce moscata, radice di china, confettura, liquirizia e deliziosi sbuffi erbacei e note speziato.

Sapore:

Pieno, generoso, armonico, vellutato. Intrigante e aristocratico. Di corpo tannico, elegante, teso e sapido.

Bottiglia:

Bordolese serie 15 pesante 750 g Limited edition spalla larga conica vetro colore verde antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano" monopezzo 26 x 49.

Formati disponibili:

Bottiglia magnum 1,50 L;

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 14,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

