

MONTALBERA®

LEVOLUZIONE®

Barolo DOCG

Zona di produzione:

Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo varietà Michet e Lampia.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

Invecchiamento minimo di 50 mesi di cui 24 in rovere francese. Dopo l'imbottigliamento la bottiglia viene posizionata in senso orizzontale per diversi mesi.

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 speziate.

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 26×49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

Jeroboam 3 L.

Gradazione alcolica:

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

