

MONTALBERA®

LINTUITO® Barbaresco DOCG

Zona di produzione:

Langhe (Piemonte).

Vitigno:

Nebbiolo.

Vinificazione:

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

Invecchiamento:

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

Colore:

Rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento.

Profumo:

Etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi. Con l'ossigenazione dona sensazioni di frutta secca e confettura.

Sapore:

Elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.

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:

Magnum 1,50 L

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

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

