MONTALBERA®

IL DON®

Monferrato DOC Nebbiolo

Anbaugebiet:
Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemont)

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

Rebsorte:
Nebbiolo.

Vinifikation:
Traditionell rot.

Affination:
Ausbau im Stahltank und teilweise in Barriquefässern aus französischer Eiche; anschließend in der waagerecht positionierten Flasche bei kontrollierter Temperatur.

Farbe:
Intensives Purpurrot mit leichten Ziegelreflexen.

Duft:
Intensiv, anhaltend und charakteristisch. Typische Nebelnoten, mit Noten von getrockneter Rose und Veilchen, leicht gewürzt mit Nelken, schwarzem Pfeffer, Muskatnuss.

Geschmack:
Leichte und feine Textur. Leicht ausgeprägtes Tannin und Säure, typisch für die Nebbioli des Monferrato.

Flasche:
Edel-Bordeaux, 500 g – Glasfarbe Uvag (grün)

Verschluss:
Korken, einteilig 26×45

Erhältliche Formate:
Flasche 0,75 l

Alkoholgehalt:
13 bis 14 Prozent, je nach Jahrgang.