



**CANTINE
MONFERRINI**



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

Il Nebbiolo è un vitigno autoctono, si coltiva a destra del fiume Tanaro su terreni che godono delle migliori esposizioni a sud e sud ovest delle colline di Langa e Roero. La vendemmia è tardiva, solitamente dopo la metà del mese di ottobre. Si lascia riposare un anno prima di procedere all'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino scarico con riflessi granati nell'invecchiamento.

PROFUMO

Delicato e fragrante, con sentori di frutta matura, che si evolvono in piacevoli note speziate.

SAPORE

Giustamente tannico

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna con piatti saporiti, carni rosse, come brasati e arrostiti, con la selvaggina e con formaggi molto stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 18° - 20°C

DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 13,00 – 14,50 % vol

Durata del vino 6 – 8 anni.

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 - www.cantinemonferrini.it - info@cantinemonferrini.it