



MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIORE DOC
Denominazione di origine controllata

Vitigno: ***Nebbiolo 100%***

Zona di produzione: ***Alto Monferrato -
Vigneti di montagna nel comune di Molare***

Sistema di allevamento: ***Guyot***

Raccolta: ***vendemmia manuale in cassette e selezioni dei grappoli***

Affinamento: ***minimo 18 mesi di cui minimo 12 mesi in tonneau e
successivo affinamento in bottiglia per un minimo di 3 mesi***

Caratteristiche organolettiche: ***colore rosso rubino trasparente.
Sentori di frutta rossa, fragola, lampone, molto floreale ma con
sentori speziati. Corpo importante ed ottima persistenza.***

Temperatura di servizio: ***16°-18°***

Gradazione alcolica : ***range min. 13 % Vol max 14.5% Vol in base
alle annate***

Abbinamenti: ***primi al sugo , carni rosse,
cacciagione, secondi piatti importanti***

Formati disponibili: ***bottiglia da 0.75 cl***





MONFERRATO NEBBIOLO SUPERIOR DOC
Denominazione di origine controllata



Grape Variety : Nebbiolo 100%

Production area: Alto Monferrato -Mountain vineyards in the municipality of Molare

Training system: Guyot

Harvest: manual harvest in crates and selection of bunches

Aging : minimum 18 months whose minimum 12 months in tonneau and subsequent refinement in the bottle for a minimum of 3 months

Organoleptic characteristics: transparent ruby red colour. Hints of fresh red fruit, strawberry, raspberry, very floral but with spicy finish. Bold and very persistence finish .

Serving temperature : 16°-18°

Total Alcohol : range min. 13.5 % Vol max 14.5% Vol depend on harvest year

Pairings: pasta and important red meats