

MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

ROERO DOCG LORETO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata

2018

Vitigno

Nebbiolo

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Resa per ettaro: 7000 kg

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28/30°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 18 mesi in botte di rovere

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata

Profumo: intenso, evolve dalla violetta al "goudron"

Sapore: asciutto, caldo e pieno

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica

14% vol

Durata

Ottimo nei 5 anni successivi alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6