

MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

TERRE ALFIERI DOCG NEBBIOLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2021

Vitigno
Nebbiolo
Vigneti

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

Resa per ettaro: 8500 kg

Terreno: tufaceo

Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche
acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 28°C

Durata di fermentazione: 10/12 giorni

Steccatura a cappello sommerso per
15 giorni in contemporaneo alla
fermentazione malolattica

Affinamento: 16 mesi in botte di rovere
di Slavonia

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato

Profumo: speziato , note di liquirizia ,
cannella e vaniglia.

Sapore: equilibrato , elegante e
persistente.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Abbinamenti: Secondi a base di carne
rossa , tajarin al tartufo , risotti con
verdure,
formaggi

Gradazione Alcolica

14% vol

Durata

Ottimo nei 5 anni successivi
alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl

Unità per cassa: 6