



## Barolo D.O.C.G. Monvigliero

Il vino Barolo "Monvigliero" proviene da una delle migliori sottozone di Verduno, e può essere considerato il vero e proprio "Grand Cru" di Verduno nonché l'esempio più calzante di quella eleganza che è poi il tratto distintivo migliori Barolo di questo comune\*

Dopo un invecchiamento di almeno tre anni in botti di rovere e bottiglia, si presenta al consumatore con le seguenti caratteristiche: Colore: rosso granato con riflessi aranciati. Profumo: ampio, etereo, persistente e la fragranza dei fiori e dei frutti si amalgama con sentori di spezie ed essenze. Sapore: asciutto, immenso, robusto ma vellutato ed armonico. Questo vino predilige secondi piatti a base di carni rosse, di selvaggina e di formaggi stagionati. Si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente 18-20° C avendo cura di decantarlo.

### Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Produzione uva massima: 80 q./ha. = 6.933 bott. 0.75 l./ha

Invecchiamento: tre anni di cui due in botti di rovere o castagno, se invecchiato per un periodo non inferiore ai cinque anni può portare come specificazione aggiuntiva la dizione "Riserva".

Colore: rosso granato con riflessi arancione.

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso.

Area produzione: Langa

Terreno: Calcareo, gesso, limo e sabbia

Altitudine: 300 metri sul livello del mare

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato, armonico.

Abbinamenti: Carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati

Temp. Servizio: 20° C.

\*cit. Alessandro Masnaghetti  
MGA Ed. Enogea