

BAROLO DOCG | LE COSTE DI MONFORTE



Dalla parte più alta del comune di Monforte d'Alba, le Coste di Monforte, nasce il nostro Cru, dal terreno di tipo Elveziano, in questa zona più ricco di argilla.

VIGNETO

Il terreno è di componente mista.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba, loc. San Giuseppe
Varietà di uva	100% Nebbiolo
Anno di impianto	2008
Altitudine media	450 m
Produzione media/HA	48 ettolitri
Vendemmia	fine di ottobre
Alcol	14,5%

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce ha una durata di ca. 20/30 giorni.

Affinamento: 30 mesi in botte grande di legno, rovere francese. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Barolo "Le Coste di Monforte" si presenta di colore rosso granato, con riflessi aranciati. Al naso, note dolci di vaniglia, sandalo e spezie si intersecano con quelle di frutti rossi come ciliegia e amarena. Al palato è elegante con una prima sensazione di pienezza e persistenza. Il tannino è setoso e gradevole; il corpo è pieno e avvolgente. Nel complesso si presenta fresco e fragrante.

È un vino ricco e molto strutturato, perfetto con carni rosse come il brasato al Barolo, con formaggi stagionati o per profondi momenti di riflessione.

CONTIENE SOLFITI