



montefiorito

MONFERRATO DOC NEBBIOLO

DENOMINAZIONE
Monferrato DOC Nebbiolo

VITIGNO
Nebbiolo 100%

SUOLO
Sabbie Astiane

VENDEMMIA
Fine Settembre, primi di Ottobre

VINIFICAZIONE
L'uva viene diraspata e fermenta in acciaio sulle bucce, svinato dopo una macerazione soffice di circa 2 settimane.



AFFINAMENTO
Affinamento in botte di Rovere Austriaco da 25 hl per 8-12 mesi, successivo affinamento in anfora da 750 litri per 2-6 mesi

PRODUZIONE ANNUA
3.100 bottiglie

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA
2018

ALCOL
14,5%