

BONIMÚR



DENOMINAZIONE
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

VITIGNO
100% uve Nebbiolo.

VINIFICAZIONE
Sistema classico con rimontaggio delle bucce.

AFFINAMENTO
18 mesi in grandi botti di rovere. Nei sei mesi finali in bottiglia.

CARATTERISTICHE
Rosso asciutto, austero e vellutato con un bouquet di rosa appassita e di viola.

ABBINAMENTI
Carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi dal gusto piccante.
Va servito a 20° avendo cura di stappare la bottiglia alcune ore prima di mescerlo.

DENOMINATION
LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

VINE
100% Nebbiolo grape.

VINIFICATION
Classic system with re-use of the skin.

REFINEMENT
18 months in large oak casks. In bottles for the final six months.

CHARACTERISTICS
Red dry, velvety and austere, with a bouquet of faded rose and of violet.

ACCOMPANIMENT
Red meat, game, and pungent cheeses. Serve at 20° taking care to uncork the bottle several hours before pouring.