

MONFERRATO D.O.C. NEBBIOLO SUPERIORE

VIGNA
VOLTO DELLA MONTÀ



TENUTE
NEIRANO

DENOMINAZIONE

MONFERRATO D.O.C. NEBBIOLO SUPERIORE

VITIGNO

100% uve Nebbiolo, provenienti dal vigneto "Volto della Montà", situato nel patrimonio mondiale UNESCO, nel Monferrato.

Questo vigneto è coltivato nel rispetto della gestione sostenibile delle risorse naturali, della biodiversità e del paesaggio agricolo.

Produzione massima di 60 quintali per ettaro.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica con frequenti rimontaggi del mosto sulle bucce. Successiva fermentazione malolattica, che conferisce le tipiche note avvolgenti.

AFFINAMENTO

18 mesi, di cui almeno 6 mesi in botti di rovere.

CARATTERISTICHE

Vino rosso dai riflessi granati. Al naso un bouquet di frutti rossi e frutta secca, e di note speziate. Al palato è complesso con retrogusto vanigliato e tostato. I tannini equilibrati conferiscono al vino una struttura elegante e vellutata.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente con ossobuco, risotti, e formaggi stagionati. Da servire anche con carni arrosto o alla griglia.

DENOMINATION

MONFERRATO D.O.C. NEBBIOLO SUPERIORE

VINE

100% Nebbiolo grapes, coming from the "Volto della Montà" single vineyard, located in the UNESCO world heritage, Monferrato. This vineyard is cultivated respecting the sustainable management of natural resources, biodiversity, and agricultural landscape. Maximum production of 60 quintals per hectare.

VINIFICATION

Alcoholic fermentation with frequent mixing of the must on the skins. Subsequent malolactic fermentation, which gives the typical smooth and enveloping notes.

REFINEMENT

18 months, of which at least 6 months in oak barrels.

CHARACTERISTICS

Red wine with garnet hints. Red berries and dried fruits together with spicy notes on the nose. On the palate it is complex with a vanilla and toasted aftertaste. The balanced tannins give the wine an elegant and velvety structure.

PAIRINGS

It perfectly matches with ossobuco, risotto, and aged cheeses. To be served also with roasted or grilled meats.