

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 remontage of the must above the skins during the fermentation.

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.