



MONCHIERO



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2017

VARIETÀ: Barbera 100%

SUPERFICIE: 10400 Metri Quadrati

ESPOSIZIONE: sud/ovest nel Comune di Castiglione Falletto e sud nel Comune di Alba

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello emerso

AFFINAMENTO: in botti da 50 hl

IMBOTTIGLIAMENTO: giugno 2019

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: intenso delicato ricorda il lampone e la mora

SAPORE: caldo, ampio, sapido e armonico, con espressione rotonda, fine e elegante

GRADAZIONE: 15% Vol

PRODUZIONE: Bottiglie circa 4000

ABBINAMENTO A TAVOLA: tajarin, carni lesse e formaggi stagionati



MONCHIERO

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. 2016



VARIETÀ: Barbera 100%

SUPERFICIE: 10400 Metri Quadrati

ESPOSIZIONE: sud/ovest nel Comune di Castiglione Falletto e sud nel Comune di Alba

IN CANTINA

VINIFICAZIONE: a cappello emerso

AFFINAMENTO: in botti da 50 hl

IMBOTTIGLIAMENTO: novembre 2017

CARATTERI ANNATA

COLORE: rosso rubino con riflessi granato

PROFUMO: intenso delicato ricorda il lampone e la viola

SAPORE: asciutto piacevolmente aromatizzato, acidità spiccata

GRADAZIONE: 14,5% Vol

PRODUZIONE: Bottiglie circa 6500

ABBINAMENTO A TAVOLA: tajarin, carni lesse e formaggi

AZ. AGR. MONCHIERO

Via Alba - Monforte 49 12060 Castiglione Falletto (CN) Italy

Tel. +39 0173.62.820

Email: monchierovini@monchierovini.it

www.monchierovini.it