

# ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



## Sbardaja



### Denominazione

Langhe Nebbiolo DOC



### Vitigno

100% Nebbiolo

### Zona di Produzione

Tra Langhe e Roero (Monforte, Monteu Roero e Priocca)

### Vigneti

Età media 20-40 anni



### Vinificazione

Fermentazione con lieviti indigeni. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata



### Invecchiamento

12 mesi in botti di rovere. 4 mesi in bottiglia



### Abbinamenti

Antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa



## Note sensoriali



Brillante, rosso rubino



Floreale, intenso e ampio con sentori di ciliegia, prugna combinati assieme alla liquirizia



Caldo, sapido e vellutato grazie a una moderata carica tannica