

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



Barolo



Denominazione
Barolo Docg



Vitigno
100% Nebbiolo

Zona di Produzione
Monforte d'Alba

Vigneti
Età media 20 anni



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per circa 16 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
30 mesi il 70% in botti di rovere e il 30% in tonneaux e barriques. 6 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, primi con sughi di carne, formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso rubino
con sfumatura granata



Intenso, elegante nelle note
floreali di violetta e di piccoli
frutti rossi



Ampio, di buona struttura
con un tannino elegante e ben
modellato adatto ad essere
gradevole anche giovane