

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



Ciabot Minat



Denominazione
Barolo DOCG



Vitigno
100% Nebbiolo

Zona di Produzione
Vigneto Ciabot Minat, Monforte d'Alba

Vigneti
Età media 40 anni



Vinificazione
Macerazione sulle bucce per 25 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni



Invecchiamento
12 mesi in tonneau da 500 litri e 30 mesi in botti di rovere da 20 HL. 12 mesi in bottiglia



Abbinamenti
Arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati



Note sensoriali



Rosso granato



Ricco e complesso con toni caldi caratteristici del nebbiolo, aromi floreali, confetture e spezie



Ricco e potente con tannini consistenti ma ben integrati con la struttura, notevole corpo, ottima persistenza ed armonia