

# 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



**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