

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



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