

MONTALBERA®

LA MIA NUDA®

Nizza DOCG

Zona di produzione:

Agliano Terme,
Regione Crena.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Barbera - Vigna con più di 25 anni di età.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento minimo di 10-15 mesi in barriques di rovere francese. Invecchiamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata. Non è prevista la stabilizzazione tartarica.

Colore:

Rosso rubino intenso tendente al granato.

Profumo:

Intenso, potente e caratteristico, con sentori di cassis e prugne disidratate che si alternano a tabacco e cuoio.

Sapore:

Impenetrabile al primo impatto, si snoda in bocca esaltando con la sua alcolicità un calore intenso, un tannico persistente ed una acidità vibrante.

Bottiglia:

Borgognotta.
Pesante g 600.
Limited edition.
Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero "prima scelta a mano".
Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.
Jeroboam 3 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,50 a 15,50 gradi in base all'annata.

