



LANGHE ROSSO "MONPRÀ" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba

Varietà: Nebbiolo 50% - Barbera 50%

Anno d'impianto: Nebbiolo 2000 - Barbera 1985

Terreno: calcareo, marnoso con presenza di sabbia

Esposizione: sud, sud-ovest

Altitudine: da 300 a 400 metri s.l.m.

Pendenza: da 30% a 35%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a inizio - metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 38-42 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni

Affinamento: legno di rovere francese. L'assemblaggio di due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento

Prima vendemmia: 1985

Bottiglie prodotte: 8.000-10.000 circa

Formato: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:
