Monleale



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Colli Tortonesi DOC
SZCZEP	Barbera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Pachnie intensywnie soczystymi, dojrzałymi wiśniami i jeżyną, ziemistymi zapachami trufli i borowików, oraz przyprawami takimi jak czarny pieprz i liść laurowy

Smak:

Intensywne, złożone, o pięknej świeżości, z miękkimi i aksamitnymi taninami.

Potrawy:

Grillowany szaszłyk wołowy, ser castelmagno

Więcej informacji:

Monleale robione jest ze starych krzaków szczepu barbera, gdzie winorośle mają do 60 lat i znajdują się w mieście o tej samej nazwie. Wino dojrzewa w używanych 228-litrowych barriques przez około 22 miesiące, następnie w butelce przez co najmniej rok.

Vigneti Massa

VIGNETI MASSA

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemoncie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów