

Monleale



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	do 10 lat
KRAJ	Włochy
MAKSYMALNA TEMPERATURA	18
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
IŁOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Colli Tortonesi DOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
KOLOR	Czerwone

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.

Potrawy:

Grillowany szaszłyk wołowy, ser castelmagno

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