

Momparone

Monferrato DOC Nebbiolo

Vitigno	Nebbiolo 100%
Comune	Castelnuovo Calcea
Estensione vigneto	1 Ha - 7500 bt
Anno di impianto	2018
Suolo	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
Esposizione Vigneto	Principalmente est
Altitudine	260 m.s.l.m.
Vendemmia	Manuale
Affinamento	6 mesi in vasche d'acciaio e da 6 a 8 mesi in bottiglia
Vinificazione	In vache d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello ad una temperatura compresa tra i 24 e 26 °C
Colore	Limpido, rosso rubino, con il passare degli anni tende al granato
Profumo	Netto, fruttato (frutta rossa fresca)
Gusto	Morbido, ampio, persistente. Buona struttura, tannino deciso ma setoso sul finale.
Temperatura di servizio	17-18 °C
Abbinamenti	Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura
Formati	0.75 Lt
Chiusura	Tappo di sughero "Diam"
Longevità	da 6 a 8 anni

