

Momparone

Monferrato DOC Nebbiolo

Vitigno	Nebbiolo 100%
Comune	Castelnuovo Calcea
Esposizione	Principalmente est
Altitudine	260m.s.l.m.
Terreno	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
Tipo coltivazione	Lotta integrata
Allevamento/potatura	Controspalliera, potatura a gouyot
Gradazione	13% vol.
Vendemmia	Seconda decade di settembre
Vinificazione	In vasche 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
Affinamento	6 mesi in vasche d'acciaio e da 6 a 8 mesi in bottiglia
Colore	Limpido, rosso rubino, con il passare degli anni tende al granato
Bouquet	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
Longevità	da 6 a 8 anni

