

ITALIA - PIEMONTE

CASCINA FONTANA

MARIO FONTANA

MONFORTE D'ALBA

● VINO ROSSO  

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Sabbie con vene di marne calcaree

Vitigno: Nebbiolo

Estensione del vigneto: 0.6 ha. Lavorato in naturale.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 4000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ettaro: 56.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasca di vetroresina e affinamento nella stessa per 6 mesi a cui segue un ulteriore affinamento di 8 mesi in bottiglia.

Zuccheri residui: 0.0 g/l

Solforosa totale (SO₂): 19.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 810

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato e terroso, dalla bocca fruttata e austera.

ABBINAMENTI

Agnolotti, arrostiti di carne etc.