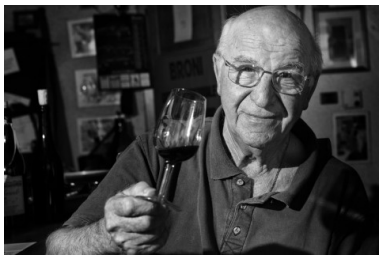
Montebuono

ROSSO

INFO

Annate: 2005, 2018, 2019, 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigni: Croatina, Uva rara, Vespolina
Suolo: Tufo e ghiaia con parti di sabbie
Estensione del vigneto: 3,0 ha
Tipo d'impianto: Ritocchino
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 21 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in botti di rovere e macerazione di 7-9 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi e quindi imbottigliamento.
Solforosa totale: 79 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.500

PRODUTTORE



LINO MAGA
Lino e Giuseppe Maga

PERCHÉ

Il Montebuono di Lino Maga è un vino rosso rustico e fortemente legato al territorio di origine. Si tratta di una delle due emozionanti etichette prodotte da Lino Maga: icona del vino autentico dell'Oltrepò Pavese. Terroso, di frutta rossa e pepe nero, rivela in bocca tutta la sua personalità succosa e un tannino ben integrato.

QUANDO

Una sera in cui avete voglia di concentrarvi su quello che mangiate e bevete, chiamate un paio di amici amatori culinari e aprite una bottiglia di Montebuono almeno un'ora prima dell'assaggio. Da bere con un succulento salame di Varzi, vi perderete tra le mille sfaccettature del vino e del cibo che avete davanti.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it