

Montebuono 1997 - Astuccio



ROSSO



INFO

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: Guyot

Densità ceppi per ha: 6.000

Età media del vigneto: 25 anni

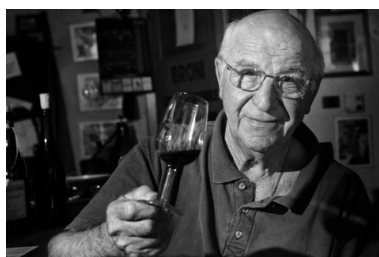
Produzione media per ha: 24 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in botti di rovere e macerazione di 7-9 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 7-8 mesi e quindi imbottigliamento.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 6.000

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.

