

MONSÙ LANGHE NEBBIOLO D.O.C.



VITIGNO: Nebbiolo

FERMENTAZIONE: Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane, ad una temperatura controllata di 30° C.; segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri.

MATURAZIONE: Circa 18 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso granato.

Profumo: intenso, importante con sentori di frutta matura e spezie.

Sapore: asciutto, di corpo pieno, con tannini armonici.

NOTE: Adatto ad accompagnare piatti di carne, arrostiti e formaggi, è un vino che bene si presta anche a lunghi invecchiamenti. In sintesi "Monsù", in dialetto piemontese, significa signore. Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

FERMENTATION: Fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 30°C followed by malolactic fermentation in 500 litre oak casks.

AGING: Around 18 months in oak casks and 2 months in the bottle

CHARACTERISTICS:

Colour: garnet red.

Bouquet: intense, with hints of mature fruit and spices.

Flavour: dry, full bodied, harmonious tannins.

NOTES: Accompanies entire meal, including meats, roasts and cheese. Very suitable for longer aging. Monsù in the piemontese dialect means "gentleman". Serve at 18-20° C.

WEINSTOCK: Nebbiolo

GÄRUNG: Gärung und Maischung im Stahltank während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 30°C; anschliessend malolaktische Säureumwandlung in Eichenfässern von 500 Litern

REIFE: ca. 18 Monate in Eichenfässern von 500 Litern und 2 Monate in der Flasche.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: granatrot.

Bukett: intensiv, kräftig, erinnert an reife Früchte und Gewürze.

Geschmack: trocken, voller Körper, harmonisches Tannin.

BEMERKUNGEN: Geeignet als Begleiter zu Fleischgerichten, Braten und Käse. Kann viele Jahre gelagert werden. Monsù stammt aus dem piemontese Dialekt und heisst "herr". Trinktemperatur 18-20° C.

VIGNOBLE: Nebbiolo

FERMENTATION: Fermentation et macération en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de 30°C; suivie d'une fermentation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

VIEILLISSEMENT: Environ 18 mois en fût de chêne de 500 litres et 6-12 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rouge grenade.

Bouquet: intense, complexe, aux senteurs de mûres, de réglisse et d'épices.

Corps: plein et riche en bouche, tanins fins et harmonieux.

CONSEILS: S'accorde parfaitement aux viandes rouges, rôtis, gibiers et fromages. Se prête à un long vieillissement. Monsù, en dialecte piémontais, signifie monsieur. Servir à 18-20° C.

Negro Giuseppe