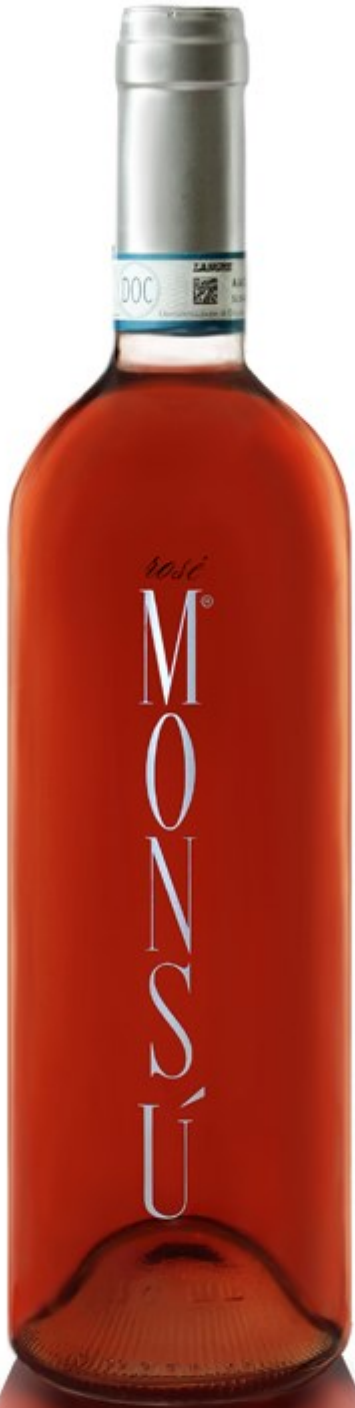


MONSÚ ROSÉ LANGHE D.O.C. ROSATO



VITIGNO: Nebbiolo

FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in acciaio per circa 20 giorni a una temperatura controllata di 20°C

MATURAZIONE: circa 6 mesi in acciaio.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosa salmone.

Profumo: ampio, fresco, con sentori floreali e note fruttate.

Sapore: fresco, morbido e armonico, di corpo.

NOTE: adatto da aperitivo, ottimo con piatti di pesce, minestre, carni bianche, formaggi freschi; dà il meglio di sé nei primi 3 anni. Temperatura di servizio 8-10°C

GRAPE VARIETY: Nebbiolo

FERMENTATION: Alcoholic fermentation in stainless steel tanks for about 20 days at a controlled 20°C.

AGING: around 6 months in stainless steel tanks.

CHARACTERISTICS:

Colour: salmon pink.

Bouquet: generous, fresh, with floral and fruity hints.

Flavour: fresh, soft and harmonious, good bodied.

NOTES: suitable as an aperitif, excellent companion to fish dishes, soups, white meats, fresh cheese; best consumed within 3 years. Serve at 8-10°C.

WEINSTOCK: Nebbiolo.

GÄRUNG: Alkoholische Gärung im Stahltank bei einer konstanten Temperatur von 20° C.

REIFE: ca. 6 Monate im Stahltank.

EIGENSCHAFTEN:

Farbe: Lachsrosa.

Bukett: umfassend, frisch und mit einer fruchtig-blumigen Note.

Geschmack: frisch, zart und harmonisch. Voller Körper.

BEMERKUNGEN: Besonders geeignet als Aperitif. Sehr gut mit Fischtellern und als Begleiter von Suppen, frischem Käse und weißem Fleisch. Optimale Trinkreife innerhalb von 3 Jahren. Trinktemperatur 8-10° C.

VIGNOBLES: Nebbiolo

FERMENTATION: Fermentation alcoolique en cuve d'innox pendant environ 20 jours à température contrôlée de 20°C.

VIEILLISSEMENT: Environ 6 mois en cuve d'innox.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rose saumon.

Bouquet: ample, frais, aux senteurs floraux et nuances fruitées.

Corps: frais, doux et harmonieux, bien corsé.

CONSEILS: Idéal en apéritif, s'accorde parfaitement aux poissons, aux soupes, aux viandes blanches, aux fromages frais; à consommer de préférence dans les trois premières années. Servir à 8-10°C.

Negro Giuseppe