

Monteluna

LANGHE NEBBIOLO DOC



Vino intenso e brillante come un monte al chiar di luna...

Shine and deep like a mount in the moonlight...

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti nelle Langhe

Production area:: Piedmont, vineyards in Langhe Hills

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per 8 giorni circa. Affinamento di 6 mesi in botte grande e 6 mesi in acciaio prima della messa in bottiglia.

Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grape marcs for about 8 days. Aging for 6 months in large oak barrels and 6 months in steel tank before bottling.

Gradazione alcolica: 13,5% - 14 %Vol.

Alcoholic content: 13,5% - 14% Vol.

Caratteristiche: dal colore rubino intenso e brillante, sprigiona profumi delicati che ricordano la vaniglia ed un sapore asciutto e armonico.

Features: the colour is ruby red, shine and deep, the bouquet is soft with a flavor of vanilla, it is dry and harmonic.

Abbinamenti: ottimo con primi saporiti, arrostiti di carne bianca, funghi, tartufi.

Gastronomic combinations: this wine is perfect whit first courses, white meat dishes, mushrooms, truffles.

Temperatura di servizio: servire a 18°C.

Serving temperature: to serve at 18°C.