

# 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.*