

MONTALBERA®

LINTUITO®

BARBARESCO D.O.C.G.

Zona di produzione:

Barbaresco e Neive - Podere Gallina.

Vigneto:

sistema di allevamento controspalliera bassa, guyot con 7 gemme sul capo a frutto, sesto di impianto 4800 piante per ettaro altitudine 350 metri sul livello del mare.

Vitigno:

100% Nebbiolo lavorato in purezza.

Vinificazione:

tradizionale in rosso con macerazione per 15 – 18 giorni sulle vinacce. Rimontaggi e follature per estrarre tutte le sostanze coloranti e la struttura del vino.

Affinamento:

affinamento per 26 mesi di cui per oltre 14 mesi in botti di legno tradizionale da 60 hl e barriques di legno francese della zona dell'allier. Successivo affinamento in bottiglia per oltre 10 mesi.

Colore:

rosso granato brillante e caratteristico con leggeri riflessi aranciati durante l'invecchiamento.

Profumo:

etereo ed intenso con sentori di tabacco, spezie e fichi secchi. Con l'ossigenazione dona sensazioni di frutta secca e confettura.

Sapore:

elegante, austero di grande corpo e piacevolezza con note di radice di china e rabarbaro.

Bottiglia:

Bordolese serie 15 pesante 750 g Limited edition spalla larga conica vetro colore verde antico.

Tappo:

sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 14 a 15 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,0-5,8 g/L.

Zuccheri residui:

2-3 g/L.

Estratto secco:

30-32 g/L.

