



## Nero del Montone

### PIEMONTE BARBERA



**Zona di produzione:** Gavi

**Varietà:** 100% Barbera

**Vigneto:** guyot, alta densità

**Terreno:** sedimentario argilloso

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Superficie Vigneto:** 0,2 HA

**Produzione Media:** 2.000 bottiglie

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata, 10 giorni a 28°C

**Maturazione:** in botti piccole di 3° 4° passaggio

**Affinamento:** in bottiglia per 12 mesi

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Gradazione alcolica:** 14,5 - 15,5 % Vol.

### Finezza ed Equilibrio

Di colore rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, al naso risulta ampio, dolce, con interessanti sentori di ciliegia, mora e lampone maturi, e spezie cedute dal legno. Buona struttura e freschezza con tannini fini che trasmettono carattere, personalità ed eleganza. Ottimo equilibrio e buona persistenza.