

DIEGO PRESSENDA

LA TORRICELLA

MONFORTE D'ALBA • ITALIA

BAROLO | LE COSTE DI MONFORTE DOCG



Il nostro Cru Le Coste di Monforte si trova nella località San Giuseppe di Monforte d'Alba.

VIGNETO

Il terreno è di componente mista.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba, loc. San Giuseppe
Varietà di uva	100% Nebbiolo
Anno di impianto	2008
Altitudine media	450 m
Produzione media/HA	48 ettoltri
Vendemmia	fine di ottobre
Alcol	14,5%

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce ha una durata di ca. 15 giorni.

Affinamento: 36 mesi in botte grande di legno, rovere francese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Barolo "Le Coste di Monforte" si presenta di colore rosso granato, con riflessi aranciati. Al naso, note di cuoio, tabacco e un aroma terroso si intersecano con quello di frutti rossi. Al palato è caldo con una bella prima sensazione di pienezza che persiste nelle note di confettura e liquirizia. Il tannino è setoso e gradevole; il corpo è pieno e avvolgente.

WINE ENTHUSIAST

92 PT Kerin O'Keefe