iCOLLIROSSI
AZIENDA AGRICOLA
Monforte d'Alba

LANGHE DOC NEBBIOLO
affinato in anfora

Ottenuto dalla vinificazione di uve Nebbiolo coltivate nel comune di Monforte d'Alba, in provincia di Cuneo. Alla fermentazione in tini di acciaio segue l'affinamento in anfore da vino per alcuni mesi.
Vino di grande piacevolezza, in cui si evidenziano note di frutti rossi ed echi minerali. Al palato è morbido con tannini ben integrati, ampio e ricco. Perfetto per accompagnare i piatti della tradizione piemontese.

Le bottiglie sono numerate dal 1 al 4000.



AREA DI PRODUZIONE:	Ubicato nel comune di Monforte d'Alba. Terreno sabbioso e calcareo
UVAGGIO:	Nebbiolo
VINIFICAZIONE:	Pigiatura soffice con diraspatura, lenta fermentazione controllata con macerazione per una decina di giorni sulle bucce. Affinamento in anfora per alcuni mesi e poi in bottiglia prima di essere messo in commercio
COLORE:	Rosso rubino con riflessi granati
PROFUMO:	Dai profumi eleganti in cui si evidenziano note di frutti rossi con echi minerali
SAPORE:	Al palato è morbido con tannini ben integrati, ampio e ricco
ABBINAMENTI:	Ottimo da abbinare ai piatti della cucina tradizionale piemontese come la battuta di vitello con tartufo, ma anche con selvaggina in umido e formaggi stagionati
ALCOOL:	14% vol.

RICONOSCIMENTI

ANNATA 2023
- **James Suckling:** 91 pt.

iCOLLIROSSI s.a.r.l. - Via Monchiero 31 - 12065 Monforte d'Alba - CN - Italy
www.icollirossi.it | info@icollirossi.it | +39 348 5482558 | +39 0173 1820705

Rev.00 del 02/07/2025