



Monleale Colli Tortonesi DOC

Tannini Setosi, palato caldo e avvolgente, la Barbera trasforma i terreni Argillosi-Sabbiosi profondi e ricchi di scheletro di Monleale in profumi di marasca, liquirizia, confettura di prugna e sottobosco. 24 mesi di Tonneau, 6 mesi in cemento e 1 anno di bottiglia prima della commercializzazione.

Abbinamenti:

Primi conditi con ragù di carne, secondi piatti come l'ossobuco o la scottiglia di manzo. Lingua con Bagnet Verde o Rosso.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Barbera 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Colli Tortonesi DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.