



CANTINE ROBIONE

MONFERRATO NEBBIOLO DOC



Il Nebbiolo in tavola

E' il vino per eccellenza che si serve con selvaggina e carne saporita, la sua corposità asciuga il palato lasciando un sentore di spezie e tabacco.



Colore rosso rubino carico, note violacee



16° - 18° C

Il Monferrato Nebbiolo è un vino che da molti anni viene prodotto in Monferrato, ma la DOC è stata riconosciuta solamente dal 2019.

Dopo 12/20 mesi di affinamento in barriques viene imbottigliato e stoccato ancora per 2 mesi in bottiglia in modo da raggiungere la giusta maturazione..

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Speziato

Gusto: Note floreali, rosa selvatica e viola

Denominazione: Monferrato Nebbiolo

Tipologia: Vino Rosso

Uvaggio: Nebbiolo

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 300 m/s.l.m

Vinificazione: In rosso

Affinamento: Barriques-Bottiglia

Zuccheri residui: 0

Gradazione alcolica: 14%% Vol

Temperatura di servizio 18-20 Gradi

