

Monleale 2016 - Renato Boveri Vignaiolo



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2016
Età delle Vigne: 90-100 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in legno grande
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Barbera in purezza da un cru con piante ultracentenarie. Dopo la fermentazione alcolica spontanea, viene riservato un lungo affinamento di 24 mesi in barrique esauste. Decantazione in barrique, non filtrato.

Vino rosso dal grande carattere, ricco e succoso la palato, ma di grande equilibrio, grazie all'importante acidità. Al naso richiama molto le caratteristiche della Barbera, spicca il fruttato, seguito da un ampio bouquet speziato e tostato, dovuto al lungo affinamento in botte.