Monterustico 2023

Monterustico Piemonte DOC

Spécialité par lot – Culture raisonnée

MONTERUSTICO: (montagne sauvage) est le nom de notre vignoble principal et reflète la vue du pic emblématique de Monviso, le plus haut de l'Alpi Cozie. Monterustico est niché à Farigliano, un village rural situé à 16 km au sud de Barolo - dans la région de Dogliani et loin des sentiers battus de la région. Le domaine a été fondé à l'origine par Gianni Sardo, un ingénieur local qui a méticuleusement acheté certains des plus beaux blocs de son village. En 2015, trois jeunes frères et sœurs et leur équipe en ont profité pour donner une nouvelle vie à ce rêve. (jeune génération de la famille Vaira).

Région: Piémont

Cépages : 40% Barbera, 40% Dolcetto, 20% Nebbiolo,

Vinification : Les récoltes se font manuellement généralement en septembre. Les raisins sont ensuite pressés délicatement et l'étape de fermentation est maintenue à une température de 16°C en cuves inox.

Dégustation : Notes de cerises, de fraises des bois, de fleurs et d'épices fines sont soutenus par une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux et élégants et font de ce vin mi- corsé un excellent accord avec la nourriture.

Accords : Il s'accorde parfaitement avec les braisés de bœuf, le magret de canard en sauce ou avec votre pizza favorite.

Service : Entre 16°C et 18°C.

Code : 13798189
Prix : 24,05$
Prix licencié : 20,92$
Uvc : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com