

LIBET

Monferrato

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA

Nebbiolo



Libet è il nostro Nebbiolo:

è piacere in latino, mediatico, di vino.

Dalla lingua al palato è piacere immediato.

DENOMINAZIONE: Monferrato Rosso DOC.

SOTTODENOMINAZIONE: Libet.

Note Tecniche

VARIETÀ: Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione sulle bucce di 10 giorni e frequenti délestages e follature.

MATURAZIONE: 12 mesi in botti di legno e un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: colore rosso granata, sentori di piccoli frutti con note floreali di viola e speziate di liquirizia. Sottofondo di vaniglia e mentolato. Vino di grande struttura, in bocca è vellutato, armonico, con un lungo finale.

ABBINAMENTI: accompagna carni rosse elaborate, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C. Vino adatto ad un lungo invecchiamento, oltre i 10 anni.

FORMATO: 0,75L

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it