



ACQUISTATO IL

Monello BIO Colli Bolognesi DOC

2015

L'armonia che non ti aspetti



Svinando

In tanti ci chiamano per un consiglio su un buon vino rosso da pasto, quindi ci siamo messi alla ricerca di qualcosa di curioso che sapesse soddisfare il palato non solo nelle occasioni speciali, ma anche nel quotidiano. Ci siamo fatti guidare dall'istinto, chiudendo gli occhi abbiamo subito visualizzato una bella tavola apparecchiata con una tovaglia a quadrettoni rossi e lì si è accesa la lampadina: ma certo, i Colli Bolognesi!

Così ci siamo diretti a Bologna e abbiamo trovato un rosso semplice ed onesto, ma per niente banale. Un ottimo blend di Cabernet Sauvignon, Barbera e Merlot, nato per appagare il gusto, in cui i colori e profumi dei vitigni utilizzati si fondono alla perfezione. Colore rosso rubino intenso, piacevoli profumi di frutta rossa al naso, bocca snella di buon equilibrio che lo rende perfettamente abbinabile: ecco il Monello Rosso Bologna di Nugareto! Con i suoi 100 ettari di terreno, di cui 15 dedicati a vigneti biologici e il resto dedicato a cereali, alberi da frutto e ulivi, Nugareto si presenta come un vero e proprio angolo di paradiso alle porte di Bologna, dove la produzione di vini schietti, quotidiani, gastronomici è prima di tutto uno stile di vita.

La Vigna

Terreno Di medio impasto tendente all'argillo - limoso alcalino calcareo con buon contenuto in sostanza organica

Esposizione Sud-Est, da 200 a 340m s.l.m.

Allevamento Contro spalliera a guyot e cordone speronato

Densità imp. 4.166 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Emilia-Romagna

Uve Cabernet Sauvignon 55%, Barbera 20%, Merlot 25%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Piatti a base di carne e formaggi a media stagionatura

Vinificazione Dopo lo scarico nella vasca di ricezione, l'uva viene diraspata e trasferita in idonei fermentini di acciaio dove viene inoculato il lievito selezionato. La macerazione con le bucce dura mediamente tutta la durata della fermentazione (8-10 giorni) alla temperatura controllata di 24-26°C. A fine fermentazione la vinaccia viene pressata e il vino ottenuto travasato in serbatoi di acciaio per la fermentazione malolattica. Segue affinamento in vasche di acciaio inox per un periodo di circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.

Sensazioni Rosso rubino intenso, al naso profumi di frutta rossa, all'assaggio è semplice, beverino, con una bocca snella di buon equilibrio

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese