ACQUISTATO IL .....

Monello BIO Colli Bolognesi DOC 2015



L'armonia che non ti aspetti

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

© 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

customer.service@svinando.com · 011-19467821