



MONSÚ LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

VITIGNO: Nebbiolo.

FERMENTAZIONE: fermentazione e macerazione in acciaio per circa 2 settimane, a una temperatura controllata di 28° C.; segue fermentazione malolattica in fusti di rovere da 500 litri.

MATURAZIONE: circa 14-16 mesi in fusti di rovere da 500 litri e 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso granato.

Profumo: intenso, importante con sentori di frutta matura e spezie.

Sapore: asciutto, di corpo pieno, con tannini armonici.

NOTE: adatto ad accompagnare piatti di carne, arrosti e formaggi, è un vino che bene si presta anche a lunghi invecchiamenti. In sintesi "Monsú", in dialetto piemontese, significa signore. Temperatura di servizio 18-20° C.

GRAPE VARIETY: Nebbiolo.

FERMENTATION: fermentation and maceration in stainless steel tanks for 2 weeks at a controlled 28°C followed by malolactic fermentation in 500 litre oak casks.

AGING: around 14-16 months in oak casks and 2 months in the bottle.

CHARACTERISTICS:

Colour: garnet red.

Bouquet: intense, with hints of mature fruit and spices.

Flavour: dry, full bodied, harmonious tannins.

NOTES: accompanies entire meal, including meats, roasts and cheese. Very suitable for longer aging. Monsú in the piemontese dialect means "gentleman". Serve at 18-20° C.

WEINSTOCK: Nebbiolo.

GÄRUNG: gärung und Maischung im Stahltank während ca. 2 Wochen bei kontrollierter Temperatur von 28°C; anschliessend malolaktische Säureumwandlung in Eichenfässern von 500 Litern.

REIFE: ca. 14-16 Monate in Eichenfässern von 500 Litern und 2 Monate in der Flasche.

EIGENSCHALTEN:

Farbe: granatro.

Bukett: intensiv, kräftig, erinnert an reife Früchte und Gewürze.

Geschmack: trocken, voller Körper, harmonisches Tannin.

BEMERKUNGEN: geeignet als Begleiter zu Fleischgerichten, Braten und Käse. Kann viele Jahre gelagert werden. Monsú stammt aus dem piemontesischen Dialekt und heisst "herr". Trinktemperatur 18-20° C.

VIGNOLE: Nebbiolo.

FERMENTATION: fermentation et macération en cuve d'inox pendant environ 2 semaines à température contrôlée de 28°C; suivie d'une fermentation malolactique en fût de chêne de 500 litres.

VEILLISSEMENT: environ 14-16 mois en fût de chêne de 500 litres et 2 mois en bouteille.

CARACTÉRISTIQUES:

Robe: rouge grenade.

Bouquet: intense, complexe, aux senteurs de mûres, de réglisse et d'épices.

Corps: plein et riche en bouche, tanins fins et harmonieux.

CONSEILS: s'accorde parfaitement aux viandes rouges, rôtis, gibiers et fromages. Se prête à un long vieillissement. Monsú, en dialecte piémontais, signifie monsieur. Servir à 18-20° C.