

# Momparone

## Monferrato DOC Nebbiolo

<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Comune</b>	Castelnuovo Calcea
<b>Esposizione</b>	Principalmente est
<b>Altitudine</b>	260m.s.l.m.
<b>Terreno</b>	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
<b>Tipo coltivazione</b>	Lotta integrata
<b>Allevamento/potatura</b>	Controspalliera, potatura a gouyot
<b>Gradazione</b>	13% vol.
<b>Vendemmia</b>	Seconda decade di settembre
<b>Vinificazione</b>	In vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello ad una temperatura compresa tra i 24 e 26 °C
<b>Affinamento</b>	6 mesi in vasche d'acciaio e da 6 a 8 mesi in bottiglia
<b>Colore</b>	Limpido, rosso rubino, con il passare degli anni tende al granato
<b>Bouquet</b>	Netto, fruttato (frutta rossa fresca)
<b>Gusto</b>	Morbido, ampio, persistente. Buona struttura, tannino deciso ma setoso sul finale.
<b>Temperatura di servizio</b>	17-18 °C
<b>Abbinamenti</b>	Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura
<b>Longevità</b>	da 6 a 8 anni

