



2017 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Una miscela raffinata di una casa tradizionale

Descrizione del vino:

L'azienda Ceretto è rinomata per i suoi vini moderni e per la pratica della viticoltura biologica, una vera sfida nel clima nebbioso e piovoso del Piemonte, che rimane tuttora un'eccezione. Se le Langhe hanno innegabilmente un terroir, la regione sembra anche essere soggetta a influenze internazionali.

Nota di degustazione:

Rosso rubino potente. Un bel gioco di note fruttate e tostate, lamponi, more, vaniglia e crème brûlée, e un po' di legno nobile. Al palato, l'esplosività si afferma gradualmente, molta frutta nera, tannini fermi e buon nerbo; oltre le note di moka e tabacco a metà palato, finale molto deciso ed espressivo.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Sottoregione:	Langhe
Produttore:	Ceretto
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1053217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monsordo

Rosso Langhe DOC
Ceretto (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	51% Merlot, 35% Syrah, 14% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.