



2020 Monsordo

Rosso Langhe DOC, Ceretto (Bio)

Una miscela espressiva di Ceretto

Descrizione del vino:

La tenuta Ceretto è rinomata per i suoi vini moderni e per la sua viticoltura biologica, una vera sfida nel clima nebbioso e piovoso del Piemonte, che rimane un'eccezione ancora oggi. Sebbene le Langhe abbiano innegabilmente un terroir, la regione sembra anche essere soggetta all'influenza internazionale.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Al naso, il profumo è fruttato, con note di cioccolato e moka, di more e succo di sambuco. Al palato, gli aromi di bacche scure sono confermati, questo è un vino potente con carattere piemontese, sottolineato da tannini maturi; belle note tostate si sviluppano gradualmente, finale delicato.

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:	Score 18/20, Score 18/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	44% Merlot, 34% Syrah, 22% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1053220

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Monsordo

Rosso Langhe DOC
Ceretto (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20, Score 18/20
Varietà d'uva:	44% Merlot, 34% Syrah, 22% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.