

# Monleale



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Piemont
<b>APELACJA</b>	Colli Tortonesi DOC
<b>SZCZEP</b>	Barbera
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

## Aromat:

Pachnie intensywnie soczystymi, dojrzałymi wiśniami i jeżyną, ziemistymi zapachami trufli i borowików, oraz przyprawami takimi jak czarny pieprz i liść laurowy

## Smak:

Intensywne, złożone, o pięknej świeżości, z miękkimi i aksamitnymi taninami.

## Potrawy:

Grillowany szaszłyk wołowy, ser castelmagno

## Więcej informacji:

Monleale robione jest ze starych krzaków szczepu barbera, gdzie winorośle mają do 60 lat i znajdują się w mieście o tej samej nazwie. Wino dojrzewa w używanych 228-litrowych barriques przez około 22 miesiące, następnie w butelce przez co najmniej rok.

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemoncie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów