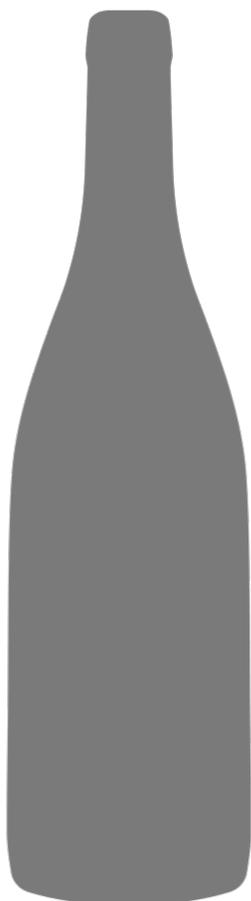


AZIENDA AGRICOLA REDONDEL

MAROGGIA SUPERIORE RISERVA

, Italie



Disponibilité Importation privée

Humain Nicola Lardera

Millésime 2011

Appellation Maroggia Superiore Riserva

Sols Sablonneux

Altitude Des Vignes 550 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud

Cépages 100 % Chiavennasca (Nebbiolo)

Palissage Guyot

Vendanges Manuelle

Vinification Vin produit exclusivement en millésimes considérés comme les meilleurs. Une partie des raisins est légèrement desséchée avant d'être mélangé à la partie restante de Nebbiolo qui contribue à la production de cette réserve.

Levures Indigènes

Élevage Vieilli un minimum de 24 mois en fûts de chêne.

Alcool 13.5%

Sulfites 51 mg/l

Sucre 1 g/l

Acidité 4.72 g/l

Couleur Rouge rubis

Dégustation "Au nez, on perçoit des notes de rose séchée, de cerise dans l'alcool, de violette, toutes bien mélangées à un fond d'humus. L'attaque est élégante et gracieuse, appréciez immédiatement les tanins très délicats et soyeux, adoucis par un long vieillissement en bois et en bouteille. "

Température De Service 16°C

BOIRES
