



Viticoltori dal 1914

---

# MONFERRATO DOC NEBBIOLO SUPERIORE "SAN GOSLINO"

---



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Sabbioso, argilloso e tufaceo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 25/15 anni

**UVAGGIO:** 100% Nebbiolo

**VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve, a cui fa seguito una pigiatura soffice. Dopo 10 giorni di rimontaggi si procede con la pressatura. Prima dell'invecchiamento in legno stoccaggio in botte di acciaio per circa 6 mesi. L'invecchiamento in legno si protrae per 12 mesi

**COLORE:** Rosso rubino con riflessi granati.

**PROFUMO:** Intenso, con note di frutta, leggermente speziato

**SAPORE:** Sapore morbido, leggermente tannico con le note dolci dell'affinamento in legno

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14%

**ACIDITA' TOTALE:** 5.6 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1,5 gr.

**ABBINAMENTI:** : Salumi e formaggi di media stagionatura. Primi piatti a base di tartufo, carni rosse e bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20°C.

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

**2023 THE MERANO WINEHUNTER AWARD > 90 PUNTI (ANNATA 2019)**

**2023 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2019)**

**2022 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2019)**

**2022 LUCA MARONI > 88 PUNTI (ANNATA 2019)**

**2022 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 88 BRONZO (ANNATA 2019)**

---

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**