

NARDONE®

N A R D O N E



| | |
|-----------------------------------|--|
| Denominazione | Monica Campania Rosso I.G.T. |
| Gradazione alcolica | 14% vol. |
| Vigneto | Merlot 85%, Aglianico 15% |
| Terreno | Torre le Nocelle |
| Esposizione | argilloso calcareo |
| Altitudine | mezzogiorno |
| Densità di impianto | 300 mt./s.l.m. |
| Età vigneto | 800 ceppi per ettaro |
| Resa per ettaro | 80 anni |
| Sistema di allevamento | 30 q.li |
| Periodo di raccolta | spalliera con potatura a cordone speronato |
| Tecnica di vinificazione | prima decade di settembre |
| Affinamento | vinificazione classica in rosso |
| Caratteristiche sensoriali | lunga macerazione con le |
| Profumo | bucce a temperatura controllata |
| Sapore | in tonneau di rovere francese per almeno 10/12 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi |
| ABBINAMENTI | Colore Rosso rubino intenso |
| | Offre evidenti profumi di ribes nero prugne, spezie dolci ed una leggera nota balsamica |
| | I tannini sono corposi e vellutati, donando un perfetto equilibrio |
| | Accompagna carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati, ma anche da solo si esprime nella sua straordinaria piacevolezza |