



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%

ACIDITÀ 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:

2024 VINITALY - 5STARWINE > 91/100 (ANNATA 2019)

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