

# MonDANO

Monferrato DOC Dolcetto



**VITIGNO** 100% Dolcetto.

**GRAPES** 100% Dolcetto.



**SUOLO** Argilloso di medio impasto, esposizione a nord-ovest, altitudine 250 m s.l.m.

**SOIL** Clayey with medium texture, north-west exposure, altitude at 250 m asl.



**COLORE** Rosso rubino pieno con riflessi carminio.

**COLOUR** Ruby red with flecks of crimson.



**PROFUMO** Frutta rossa e note eleganti di spezie.

**AROMA** Elegant notes of spices, red fruit.



**GUSTO** Intenso e caldo, con tannini dolci, fresco e morbido sul finale.

**TASTE** Intense and warm, with sweet tannins and a fresh and soft finish.



**VINIFICAZIONE** Macerazione di 12 giorni sulle proprie bucce.

**VINIFICATION** Maceration on the skins for 12 days.



**AFFINAMENTO** In acciaio per 10 mesi circa.

**AGEING** In stainless steel tanks for nearly 10 months.



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18 °C.

**SERVING TEMPERATURE** 16-18.



**ABBINAMENTI** Verdure saporite, formaggi a breve stagionatura, carni bianche e selvaggina da piuma.

**FOOD PAIRING** Vegetables, slightly-aged cheese, white meat and wild game.

