



G.D.VAJRA

Monterustico 2021

Monterustico Piemonte DOC

Spécialité par lot – Culture raisonnée

MONTERUSTICO: (montagne sauvage) est le nom de notre vignoble principal et reflète la vue du pic emblématique de Monviso, le plus haut de l'Alpi Cozie. Monterustico est niché à Farigliano, un village rural situé à 16 km au sud de Barolo - dans la région de Dogliani et loin des sentiers battus de la région. Le domaine a été fondé à l'origine par Gianni Sardo, un ingénieur local qui a méticuleusement acheté certains des plus beaux blocs de son village. En 2015, trois jeunes frères et sœurs et leur équipe en ont profité pour donner une nouvelle vie à ce rêve. (jeune génération de la famille Vaira).

Région: Piémont

Cépages : 40% Barbera, 40% Dolcetto, 20% Nebbiolo,

Vinification : Les récoltes se font manuellement généralement en septembre. Les raisins sont ensuite pressés délicatement et l'étape de fermentation est maintenue à une température de 16°C en cuves inox.

Dégustation : Notes de baies rouges, les cerises, le pétale de rose et les épices sont conservés par une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux et élégants et faire de ce vin mi- corsé être un excellent accord de nourriture.

Accords : Il s'accorde parfaitement avec les fromages et les pâtes fraîches.

Service : Entre 16°C et 18°C.

Taux d'alcool : 13,5% alc./vol.

Code : 13798189

Prix : 22,85\$

Prix licencié : 19,87\$

Uvc : 12

