



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Barolo DOCG

Questo Barolo è la Nostra espressione di Barolo classico. Nell'antica tradizione il Barolo veniva prodotto non da un singolo vigneto ma unendo uve provenienti vigneti dislocati in diverse zone e comuni del Barolo. Noi otteniamo questo vino da uve provenienti dei comuni di Monforte, Castiglione Falletto e La Morra.

Varietà: 100 % Nebbiolo.

Età del vigneto: 10-40 anni

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

Quota altimetrica: 300-500 m.slm.

Esposizione: Sud/Sud-Ovest

Composizione del terreno: Mediamente calcareo-argilloso.

Vinificazione: Le uve dei singoli vigneti vengono vinificate ed invecchiate separatamente. Le modalità sono differenti, tali da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni "terroir".

Maturazione: Circa 30 mesi di invecchiamento in botte grande, e in piccola parte barriques. A fine affinamento vengono assemblati per l'imbottigliamento.

Affinamento: In bottiglia per 4 mesi a temperatura controllata di 15° C.

Colore: rosso rubino di media intensità.

Profumo: fresco, opulento, suadente ed immediato con note liquirizia, prugna e tabacco.

Sapore: Al palato è classico, ricco, potente, con una moderata acidità che fa da contrasto ad un tannino morbido, note di erbe alpine e un finale di cuoio e catrame.

Temperatura di conservazione: Dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Stufato, selvaggina, carni rosse e formaggi.

Bottiglie prodotte: 18.500 circa

Annata: 2019





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



Barolo DOCG

This Barolo is our expression of classic Barolo. In the ancient tradition, Barolo was not produced from a single vineyard but by combining grapes from vineyards located in different areas and municipalities of Barolo. We obtain this wine from grapes from the municipalities of Monforte, Castiglione Falletto and La Morra.

Variety: 100 % Nebbiolo.

Age of the vineyard: 10-40 years

Planting density: 5000 plants/ha.

Altitude: 300-500 m a.s.l.

Exposure: South/South-West

Soil composition: Medium calcareous-clayey.

Vinification: The grapes of the individual vineyards are vinified and aged separately. The methods are different, such as to individually enhance the typical characteristics of each "terroir".

Maturation: About 30 months of aging in large barrels, and in small barriques. At the end of aging, they are blended for bottling.

Ageing: In bottle for 4 months at a controlled temperature of 15° C.

Colour: ruby red of medium intensity.

Bouquet: fresh, opulent, persuasive and immediate with notes of licorice, plum and tobacco.

Taste: On the palate it is classic, rich, powerful, with a moderate acidity that contrasts with soft tannins, notes of alpine herbs and a finish of leather and tar.

Storage temperature: From 14° to 17° C.

Serving temperature: 16° C.

Pairings: Stew, game, red meats and cheeses.

Bottles produced: about 18,500

Vintage: 2019

