



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Langhe Nebbiolo

“Sbardajà”

Classe e spontanea vivacità sono le caratteristiche che distinguono il Nebbiolo. Vino antico e già noto per le cantine di Casa Reale Savoia a partire dal 1600.

“Sbardajà” è un termine che deriva dal dialetto Piemontese e significa “sparsi – sparpagliati ed è stato scelto questo nome poiché il vino è ottenuto da uve Nebbiolo provenienti da vigneti sparsi tra Langhe e Roero (Monforte, Monteu Roero e Priocca)

Varietà: 100% Nebbiolo

Densità di impianto: 5300 piante/ha.

Quota altimetrica: 300/400 m. slm.

Esposizione: Sud, Sud-Est

Vinificazione: la fermentazione è condotta in modo naturale con lieviti indigeni e per esaltare le qualità di freschezza e fragranza, la macerazione avviene a temperatura controllata tra i 25 e i 28° C per circa 10 giorni.

Maturazione: in piccole botti di rovere per 12 mesi.

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

Colore: brillante, rosso rubino.

Profumo: floreale, intenso e ampio con sentori di ciliegia, prugna combinati assieme alla liquirizia

Sapore: caldo, sapido e vellutato grazie una moderata carica tannica.

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

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: antipasti caldi, primi con sughi di carne, arrostiti di carne bianca e rossa.

Bottiglie prodotte: 9.500 circa

Annata: 2019





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Langhe Nebbiolo

“Sbardajà”

Class and spontaneous vivacity are the characteristics that distinguish Nebbiolo. Ancient wine and already known for the cellars of the Royal House of Savoy since 1600.

"Sbardajà" is a term that derives from the Piedmontese dialect and means "scattered- scattered and this name was chosen since the wine is obtained from Nebbiolo grapes from vineyards scattered between Langhe and Roero (Monforte, Monteu Roero and Priocca)

Grape variety: 100% Nebbiolo

Plant density: 5300 plants/ha.

Elevation: 300/400 m. asl.

Exposure: South, South-East

Vinification: fermentation is conducted naturally with indigenous yeasts and to enhance the qualities of freshness and fragrance, maceration takes place at controlled temperature between 25 and 28 ° C for about 10 days.

Ripening: in small barrels for 12 months.

Aging: 4 months in bottle at controlled temperature of 15° C.

Color: bright, ruby red.

Nose: floral, intense and wide with cherry and plum flavors combine with licorice

Taste: warm, savory and velvety thanks to a moderate tannic charge.

Storage temperature: from 14° to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: hot appetizers, first courses with meat sauces, roasts of white and red meat

Bottles produced: about 9.500

Vintage: 2019

