

## Monleale 2016 - Renato Boveri Vignaiolo



Nazione: Italia  
Regione: Piemonte  
Genere: Vino  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Barbera  
Annata: 2016  
Età delle Vigne: 90-100 anni  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Filtrazione: Non Filtrato  
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in legno grande  
Grado Alcolico: 14%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Tappo: Sughero  
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Barbera in purezza da un cru con piante ultracentenarie. Dopo la fermentazione alcolica spontanea, viene riservato un lungo affinamento di 24 mesi in barrique esauste. Decantazione in barrique, non filtrato.

Vino rosso dal grande carattere, ricco e succoso la palato, ma di grande equilibrio, grazie all'importante acidità. Al naso richiama molto le caratteristiche della Barbera, spicca il fruttato, seguito da un ampio bouquet speziato e tostato, dovuto al lungo affinamento in botte.