

# Monte de Stephano

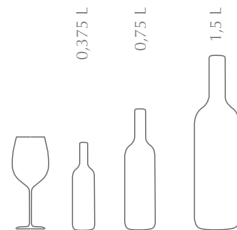
## Terre Alfieri

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

## Nebbiolo

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Vitigno                           | Nebbiolo 100%   |
| Terreno                           | Sabbioso, calcareo  |
| Esposizione/Altitudine            | Est, Sud-Est da 250 a 350 m s.l.m.  |
| Allevamento                       | Guyot   |
| Densità dell'impianto/Resa per ha | 5.000 viti/70 ql  |
| Vendemmia                         | Manuale in cassette   |
| Vinificazione                     | Fermentazione tradizionale con macerazione a cappello emerso per 7 giorni |
| Maturazione                       | In tini di acciaio  |
| Colore                            | Rosso rubino brillante con tenui sfumature granate                        |
| Profumo                           | Delicatamente fruttato e floreale di viola                                |
| Gusto                             | Asciutto, di buon corpo gradevolmente armonico con tannini setosi         |
| Degustazione                      | 16-18°C   |
| Abbinamenti                       | Primi sostanziosi, secondi di carne rossa, formaggi stagionati            |
| Gradazione alcolica               | 13,5% Vol   |
| Bottiglie annue                   | 8.000   |
| Longevità/Conservazione           | 3-4 anni/14-15°C  |

|                      |   |
|----------------------|---|
| Variety              | Nebbiolo 100%   |
| Soil                 | Sandy, calcareous   |
| Exposure/Altitude    | East, South-East from 250 to 350 m a.s.l.                     |
| Training system      | Guyot   |
| Density per ha/Yield | 5.000 vines/7 tons  |
| Harvest              | Manual picking in crates                                      |
| Winemaking           | Traditional fermentation with skin contact for 7 days         |
| Aging                | In steel vats   |
| Colour               | Brilliant ruby red with faint garnet hues                     |
| Bouquet              | Delicately fruity and floral of violet                        |
| Taste                | Dry, good-bodied and pleasantly harmonious with silky tannins |
| Tasting              | 16-18°C   |
| Pairing              | Savory first courses, beef dishes, matured cheeses            |
| Alcohol              | 13,5% vol   |
| Bottles per year     | 8.000   |
| Longevity/Storage    | 3-4 years/14-15°C   |



vaudanogaggie  
Cisterna d' Asti