

MONSIGNORE
Nero Buono
IGT LAZIO



Uvaggio: Nero Buono 100%

Zona di produzione: Cori (LT)

Terreno: prevalentemente tufaceo

Clima: tipicamente mediterraneo con inverni miti e piogge moderate, con estati calde e ventilate.

Esposizione ed altitudine: sud/sud est 350 m slm

Periodo di vendemmia: seconda decade di ottobre

Sistema di allevamento: Piede franco

Densità d'impianto: 5500 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 80 q.li/Ha

Gradazione alcolica: 14,5 % vol

Vinificazione: Una volta in cantina, le uve vengono prontamente dirasparate, abbattuta la loro temperatura e caricate in vasche di acciaio, dove dopo una criomacerazione a 8/10 gradi di 24 ore, svolgono la fermentazione alcolica a 26 gradi circa. Dopo una lunga fermentazione a cappello sommerso, di circa 15 giorni, il vino viene trasferito con le sue fecce fini in botti di rovere francese tostate a fuoco, dove permane per almeno 12 mesi, con batonnage giornalieri. La malolattica viene interamente svolta e una volta ritenuto idoneo il vino viene filtrato e imbottigliato in bottiglie da 0,75 e 1,5 Lt dove affina per ulteriori 4/6 mesi prima di essere immesso alla vendita.

Colore: rosso rubino

Olfatto: Spezie e piccoli frutti rossi, leggera nota di sottobosco e foglie di tabacco tostate, quasi fumè.

Gusto: caldo, avvolgente, con una buona spalla acida, con tannini mai invasivi, persistente, e mai deludente.

Temperatura di servizio: 16/18°C

Grape variety: Nero Buono 100%

Wine variety: PGI LAZIO ROSSO

Soil composition: tufaceous

Climate: Mediterranean weather with mild winters, characterized also by rains, and hot and windy summer days

Elevation: south/south west 350m asl

Harvest: the end of October

Growing method: ungrafted vineyards

Plant density: 5500 vines per hectare

Yield per hectare: 80 q.li/Ha

Alcohol content: 14,5% vol

Vinification: The grapes are taken to the cellar in order to start the Cryomaceration process in stainless steel tanks at controlled temperature of 8°/10° C for 24 hours. Once that this process has finished, we have the alcoholic fermentation at 26° C.

The submerged cap fermentation lasts for 15 days. Once that this is completed, the wine is transferred into French oak barrels, where it will remain for at least 12 months.

After the malolactic fermentation, the wine is tested and if it's considered appropriate, it will be filtered and bottled into bottles of 0,75cl or 1,5. It will remain into the bottles to refine for 4/6 month before going on sale.

Colour: intense dark ruby red

Nose: a succession of spices and red berries from the forest floor with roasted notes reminiscent of tobacco leaves.

Tasting notes: the wine is perceived as warm and persistent with a pleasurable sensation of tannin, supported by remarkable acidity. Never disappointing.

Serving temperature: 16/18°C