

DIEGO CONTERNO

LANGHE DOC "MONGUGLIELMO"

Vino ottenuto dall'incontro tra uve nebbiolo, barbera e..., provenienti dalla collina "Bricco Monguglielmo" di Monforte d'Alba. La collina dove la cantina Diego Conterno è nata, tra vigneti che regalano anche questo Langhe doc. Gli appezzamenti sono esposti a sud, sud-ovest a circa 500 m s.l.m. La vinificazione separata di nebbiolo, barbera e..., ed il successivo assemblaggio, permettono di ottenere un vino dalla buona struttura, che presenta un gusto equilibrato grazie ai tannini del nebbiolo ed all'acidità controllata della barbera. I due anni di invecchiamento con passaggio in botti da 500 litri selezionate, rendono il Monguglielmo un vino ideale da bere anche dopo alcuni anni.



L'UVA

VITIGNO: nebbiolo d'Alba, barbera d'Alba e..., presenti nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Sud, Sud-Ovest a circa 500 m s.l.m. sulla collina "Bricco Monguglielmo".

TERRENO: l'argilla si mescola al tufo ed alla marna calcarea.

SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice
PRODUZIONE MEDIA: 45 HI per ettaro

IL VINO 2007

ALCOL: 15 %
ACIDITA' TOTALE: 5.8 g/l
ESTRATTO TOTALE: 30.0 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO: 2.4 g/l

IL VINO 2008

ALCOL: 14.5 %
ACIDITA' TOTALE: 5.9 g/l
ESTRATTO TOTALE: 29.8 g/l
RESIDUO ZUCCHERINO: 2.7 g/l