



## SCHEDA TECNICA VINO

AZIENDA	TORCHIO1953 DI ANDREA TORCHIO	
DENOMINAZIONE	MONFERRATO NEBBIOLO DOC	
NOME VINO	MONSANTINO	
ANNATA	2020	
Vitigno %:	NEBBIOLO 100%	% Alcol: 14,0
Vinificazione: tempi e tecniche  Fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae per 10 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi durante la maturazione in vasche di acciaio		
Affinamento: tempi e tecniche  L'affinamento previsto è di 18 mesi in barriques di legno da 225 lt e si conclude con un affinamento in bottiglia per 6 mesi.		
BIO	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
Altro:		
Nr. Bottiglie prodotte: 1.000	Prezzo franco cantina: € 18,00	

**Torchio1953 di Andrea Torchio**

Via Borio Castellazzo, 26 – Fraz. Repergo - 14057 Isola d'Asti (AT) Italy  
phone +39 333 52 19 522  
torchiowinery@gmail.com  
www.torchio1953.com