



## SCHEMA 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