

TENUTA
PARCO DEI MONACI



MONACELLO



Cépage : Primitivo

Grape variety: Primitivo

Récolte : manuelle, fin août

Harvest: By hand, end of August

Vinification : 5 semaines de fermentation avec les peaux de raisin

Winemaking: 5 weeks fermenting with grape skins

Vieillessement : 18 mois dans des tonneaux de 500 litres de chêne français, 18 mois en bouteille.

Ageing: 18 months in 500 litres French oak tonneaux, 18 months in the bottle

Alcool : 14,5%.

Alcohol: 14,5%

DÉGUSTATION

TASTING

Couleur : rouge rubis dense : Rouge rubis dense

Colour: Dense ruby red

Nez : Prune noire, groseille, cerise griotte. C'est un vin bien structuré qui impressionne par ses arômes intenses de fruits mûrs.

Nose: Black plum, currant, sour cherries. It is a well structured wine that impresses with intense aromas of ripe fruit.

Bouche : Fruité, équilibré et persistant. Le goût est chaud, doux et enveloppant.

Palate: Fruity, balanced and persistent. The taste is warm, soft and enveloping.

Accords : Viandes grillées et ragoûts. Pâtes, plats épicés et chauds.

Pairing: Grilled and stew meats. Pasta, spicy and hot dishes.