

TENUTA TOVAGLIERI

GOLASECCA - TERRA DEI LAGHI - VARESE

Monte Tabor è il nome della collina sulla quale si estendono i terreni della Tenuta Tovaglieri. Nel punto più alto ed in quello più assolato, Giuseppe Tovaglieri e Pierino Pastore impiantarono trenta anni fa i primi piedi di Nebbiolo e Barbera.

Oggi i figli dell'uno e dell'altro, vendemmiano il **MONTE TABOR** per ultimo ed il Nebbiolo prevale sulla Barbera; le uve vengono vinificate in modo tradizionale con media macerazione delle vinacce nel mosto. Dopo un anno in acciaio ed un lungo affinamento in botti piccole, il vino passa in questa bottiglia dove si aspetta ancora sei mesi per poter essere bevuto: in legno fa il liceo e in bottiglia, l'università! Si adatta ai cibi tipicamente autunnali ed invernali della cucina locale.



Scheda Enologica

Denominazione	MONTE TABOR
Zona di produzione	Golasecca – Monte Tabor
Vitigni	Nebbiolo (70%) - Barbera (30%)
Altitudine	290 - 310 m s.l.m.
Orientamento dei filari	Misto
Tipo di terreno	Sabbio-limoso
pH del terreno	4,8 – molto acido
Sistema di coltivazione	Guyot semplice – 1 tralcio di rinnovo
Età dei vitigni	10 – 30 anni
Piante per ettaro	2300
Produzione per ettaro	5 t
Superficie	0,5 ha
Vino prodotto	1400 lt
Epoca di Vendemmia	3° decade di ottobre
Vinificazione e maturazione	Acciaio inox e piccole botti
Temperatura di fermentazione	25° C
Lieviti utilizzati	Mycoferm Rouge
Colore	
Profumo	
Sapore	
Grado alcolico medio	12.5 % vol.
Temperatura di servizio	18 °C
Accostamenti	Carni saporite
Tipo di bottiglia	Bordolese marrone 0,75 l
Prezzo bottiglia al pubblico	6 €