



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive



Dolcetto d'Alba

Montubert

Vitigno: Dolcetto 100%.

La raccolta delle uve Dolcetto, intorno alla metà del mese di Settembre, viene ragionata in funzione della preservazione del singolare patrimonio olfattivo che questo vitigno autoctono possiede. La vinificazione avviene interamente in acciaio. Macerazione e fermentazione avvengono in vasche a temperatura controllata, così come la successiva fermentazione malolattica. Segue poi un periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive

Azienda Agricola Cecilia Monte

Via Serracapelli, 17 - 12052 Neive (CN) - Tel. +39 0173 67454
info@ceciliamonte.it - P.IVA 08400010016



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive



Barbera d'Alba

Maria Teresa

Vitigno: Barbera 100% coltivato in un unico vigneto con un'età media dei filari intorno ai 50 anni di vita. Ogni ettaro ha una densità di impianto di circa 5.000 ceppi, con una produzione media di circa 70 quintali di uva. La vendemmia si svolge nella prima metà di Ottobre. La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce, si protrae per circa 6/7 giorni a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi favoriscono un'estrazione ottimale di colore e profumo. Dopo la svinatura si cura con attenzione l'avvio e l'andamento della fermentazione malolattica e un successivo affinamento in legno, modulato secondo le necessità del millesimo a disposizione.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 17/18°



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive

Azienda Agricola Cecilia Monte

Via Serracapelli, 17 - 12052 Neive (CN) - Tel. +39 0173 67454
info@ceciliamonte.it - P.IVA 08400010016



CECILIA MONTE
Vitultrice in Neive



Langhe Nebbiolo

Cà di Monti

Vitigno: Nebbiolo 100%.

Le uve provengono da vigneti impiantati all'inizio degli anni 2000. La resa per ettaro è di circa 70 quintali. La macerazione avviene per circa 10 giorni ed è accompagnata da frequenti rimontaggi giornalieri. La vinificazione avviene a temperatura controllata inferiore ai 30° e la fermentazione malolattica avviene all'interno di vasche in acciaio. La permanenza in acciaio e un contatto poco invasivo con il legno, preferibilmente non nuovo, permettono di mantenere tutta la spinta dinamica e l'alto punto di bevibilità che stanno alla base di questo straordinario vitigno.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 15/16°



CECILIA MONTE
Vitultrice in Neive

Azienda Agricola Cecilia Monte

Via Serracapelli, 17 - 12052 Neive (CN) - Tel. +39 0173 67454
info@ceciliamonte.it - P.IVA 08400010016



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive



Barbaresco

Serracapelli

Vitigno: Nebbiolo 100%

Le uve provengono dal cru Serracapelli e si estendono all'interno di un anfiteatro che si affaccia di fronte alla Torre di Barbaresco. La raccolta avviene nella prima settimana di Ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata che non supera i 28°. La svinatura avviene alla fine della fermentazione alcolica dopo circa 10/12 giorni. La fermentazione malolattica si svolge sempre in vasca d'acciaio a cui segue l'affinamento in legno di rovere francese per i successivi 12 mesi.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 16/17°



CECILIA MONTE
Viticultrice in Neive

Azienda Agricola Cecilia Monte

Via Serracapelli, 17 - 12052 Neive (CN) - Tel. +39 0173 67454
info@ceciliamonte.it - P.IVA 08400010016



CECILIA MONTE
Viticoltrice in Neive



Barbaresco

Serracapelli

Dedicato a Paolo

Vitigno: Nebbiolo 100% .

Le uve provengono da una piccola e particolare parcella di vecchie vigne del cru Serracapelli che Paolo Monte, il padre di Cecilia, ha sempre individuato come le più distintive di tutto il vigneto. La raccolta, naturalmente manuale, avviene mediamente entro il 15 Ottobre. Seguono fermentazione e vinificazione a temperatura controllata mai superiore ai 27/28°. Dopo la fermentazione malolattica in acciaio segue una permanenza in legno e un successivo lungo riposo in bottiglia che consentono a questo vino, prodotto in tiratura molto limitata, di esprimere al meglio tutto il suo articolato ventaglio sensoriale.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 17/18°



CECILIA MONTE
Viticoltrice in Neive

Azienda Agricola Cecilia Monte

Via Serracapelli, 17 - 12052 Neive (CN) - Tel. +39 0173 67454
info@ceciliamonte.it - P.IVA 08400010016