

## Nabari, Monferrato Dolcetto DOC



**Vitigno:** 50% Cabernet Sauvignon, 25% Barbera, 25% Dolcetto  
**Forma di allevamento:** Guyot  
**Ceppi per ettaro:** 4500 viti per ettaro  
**Età media dei vigneti:** 27 anni

**Grape variety:** 50% Cabernet Sauvignon, 25% Barbera, 25% Dolcetto  
**Vine growing system:** Guyot  
**Plant density:** 4500 vines per hectares  
**Average age of the vineyards:** 27 years-old



Questo vino nasce dai tre vini rossi prodotti dall'azienda. A seguito delle **fermentazioni alcoliche e malolattiche**, che svolgono separatamente per ciascun vino in vasche di acciaio inox termocondizionate, avviene l'**assemblaggio** in piccoli carati di legno, seguito da un affinamento di circa 10 mesi prima dell'imbottigliamento.

*This wine is born of the three red wines produced at La Chiara. Following the **alcoholic and malolactic fermentation** processes, which are conducted separately for each wine in temperature-controlled stainless steel tanks, the product is **assembled** in small wooden barriques, where it ages for about 10 months before it is bottled.*



Si tratta di un vino dal **colore** rosso rubino intenso e profondo. Il **profumo** è ricco, con piacevole finale lievemente erbaceo. Il **sapore** è asciutto, pieno, robusto, armonico, vellutato, con buona ed elegante struttura. Si **abbina** a selvaggina, fonduta con tartufi, carni rosse, formaggi stagionati.

*Its **colour** is an intense and deep ruby red. Its **scent** is rich, with a pleasing, slightly herbaceous finish. Its dry, full-bodied, robust, harmonious, and velvety taste is characterised by a good, elegant structure. It goes particularly well with game, fondue with truffles, red meat, aged cheeses.*

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION  
C  
GAVI - NOITRITION

