



Monte-Carlo
FINE TASTE



PINDEMONT'S WINE SELECTION
SELEZIONE DI VINI PIEMONTESI



V.A.T GB 134 2685 18
management@mcfinetaste.com

Monte Carlo Office
ph.+33 678129516
+33 633600185



Monte-Carlo Fine Taste Ltd.

MOSCATO D'ASTI DOCG



Vitigno: Moscato Bianco 100%

Esposizione Vigneti: S. Sud Ovest 80%, Nord 20%

Resa per ettaro: 7000 Kg

Grado alcol: 5,5%vol.

Acidità totale: 5,9

Estratto secco: 23

Zuccheri residui: 120 g/l

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumi: aromatico, con note di fiori d'acacia e salvia

Gusto: fresco e gradevolmente frizzante, amabile aromatico con percezioni di pesca e frutta esotica

Abbinamenti: frutta fresca, paste lievitate e creme, tiramisù e panna cotta. Da solo è bevanda leggera e rinfrescante

Temperatura di servizio: 8°C

variety of vine: Moscato Bianco 100%

vineyard exposure: South West 80%, North 20%

yield per hectare: 7000 Kg

alcohol degree: 5,5% vol.

total acidity: 5,9

dry extract: 23

residual sugars : 120 g/l

colour: pale straw yellow with green hints

fragrance: aromatic, with undertones of acacia flowers and sage

taste: fresh and lightly fizzy, sweetish aromatic with hints of peach and exotic fruits

pairings: fresh fruits, leavened pastry and creams, tiramisù and panna cotta. It is a very light and refreshing drink

temperature of service: 8°C



MOSCATO BIANCO



Vitigno: Moscato Bianco 100%

Esposizione Vigneti: S. Sud Ovest 80%, Nord 20%

Resa per ettaro: 7000 Kg

Grado alcol: 12%vol.

Acidità totale: 6

Estratto secco: 23

Zuccheri residui: 1,6 g/l

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumi: intensi aromi primari varietali da uva moscato, fiori di biancospino, salvia officinalis, albicocca, menta bianca

Gusto: elegante, freschissimo, citrino, intenso e ricco. Completamente secco, senza stucchevolezze. Finale di ottima persistenza, privo di ogni amarezza

Abbinamenti: ottimo aperitivo e fresco fuori pasto, si accosta ad antipasti di mare e carpioni. Tra i primi piatti risotti e paste con verdure. Ideale con melanzane, asparagi e peperoni. Bene sul pesce non salsato, anche crudo o affumicato

Temperatura di servizio: 10\12°C

variety of vine: Moscato Bianco 100%

vineyards exposure: South West 80%, North 20%

yield per hectare: 7000 Kg

alcohol degree: 12%vol.

total acidity: 6

dry extract: 23

residual sugars: 1,6 g/l

colour: pale yellow with green hints

fragrance: intense primary aromas of moscato grapes, hawthorn flowers, sage, apricot, white mint

taste: elegant, fresh, intense and rich. Very dry. Final with wonderful persistence, without bitterness

pairings: perfect as aperitif and fresh between meals, it goes well with sea starters and carpione (cold vinegar fried steak and vegetables). Risotto and pasta with vegetables. Aubergines, asparagus, peppers and fish without sauce, raw and smoked fish

temperature of service: 10\12°C

LANGHE CHARDONNAY

Vitigno: Chardonnay 100%

Esposizione Vigneti: Sud Est

Resa per ettaro: 9000 kg

Grado alcol: 12,5% vol.

Acidità totale: 6,5

Estratto secco: 23

Zuccheri residui: 2 g/l

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumi: fiori bianchi, pera, frutti esotici con note di agrumi

Gusto: secco e morbido, sapido ed equilibrato, di buona persistenza

Abbinamenti: antipasti, omelette, spaghetti alla carbonara, primi piatti con pesce e verdure

Temperatura di servizio: 10\12°C

variety of vine: Chardonnay 100%

vineyards exposure: South East

yield per hectare: 9000 kg

alcohol degree: 12,5% vol.

total acidity: 6,5

dry extract: 23

residual sugars: 2

colour: pale yellow with green hints

fragrance: white flowers, pear, exotic fruits, grapefruit

taste: dry and soft, well balanced, with a good persistence

pairings: starters, omelette, spaghetti alla carbonara, first dishes with fish and vegetables

temperature of service: 10\12°C



LANGHE ARNEIS

Vitigno: Arneis 100%

Esposizione Vigneti: Est

Resa per ettaro: 8500 kg

Grado alcol: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto secco: 22

Zuccheri residui: 4 g/l

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumi: zagara, ginestra, mandorla verde, fieno sfalciato

Gusto: buona freschezza, discreta struttura, finale ammandorlato di buona persistenza

Abbinamenti: aperitivo, antipasti, frittate, insalata caprese, pasta al pomodoro e primi piatti leggeri, pesce

Temperatura di servizio: 10\12°C

variety of vine: Arneis 100%

vineyards exposition: East

yield per hectare: 8500 kg

alcohol degree: 13,5% vol.

total acidity: 5,5

dry extract: 22

residual sugars: 3 g/l

Colour: light pale yellow with green hints

fragrance: orange blossom, broom, green almond, cut hay.

taste: good freshness, good structure, final with almond hints of good persistence

pairings: aperitif, starter, omelettes, caprese salad, pasta with tomato and light first dishes, fish

Temperature of service: 10\12°C



DOLCETTO D'ALBA

Vitigno: Dolcetto 100%

Esposizione Vigneti: Sud Ovest

Resa per ettaro: 8000 kg

Grado alcol: 12,5 % vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto secco: 27

Colore: Rosso rubino brillante con note violacee

Profumi: viola e prugna rossa, con accenni di spezie

Gusto: leggero, sapido e fresco, con bei tannini e media persistenza

Abbinamenti: paste fresche al ragù, paste ripiene, lasagne al forno, a tutto pasto con cucina di terra

Temperatura di servizio: 18°C

variety of vine: Dolcetto 100%

vineyards exposure: South West

yield per hectare: 8000 kg

alcohol degree: 12,5 % vol.

total acidity: 5,5

dry extract: 27

colour: brightly ruby red with violet hints

fragrance: violet and red prune, with hints of spices

taste: light, tasty and fresh, with good tannins and medium persistence

pairings: fresh pasta with bolognese sauce, stuffed pasta, lasagne al forno, for the whole meal with typical food

temperature of service: 18°C



BARBERA D'ALBA

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione Vigneti: Sud Ovest (Neive)

Resa per ettaro: 7000 kg

Grado alcol: 13,5 % vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto secco: 30

Vinificazione e affinamento: vasche d'acciaio inox

Colore: rosso rubino intenso

Profumi: freschi, di rosa e frutti rossi, amarena, mirtillo e ribes

Gusto: buon equilibrio tra struttura e bevibilità, fresco, morbido, con buona persistenza.

Abbinamenti: salumi stagionati, primi piatti con sughi di carne, carni di manzo o maiale arrosto e alla brace, bolliti e fritti alla piemontese

Temperatura di servizio: 18°C

variety of vine: Barbera 100%

vineyards exposure: South West (Neive)

yield per hectare: 7000 kg

alcohol degree: 13,5 % vol.

total acidity: 5,5

dry extract: 30

Vinification and refinement: stainless steel tanks

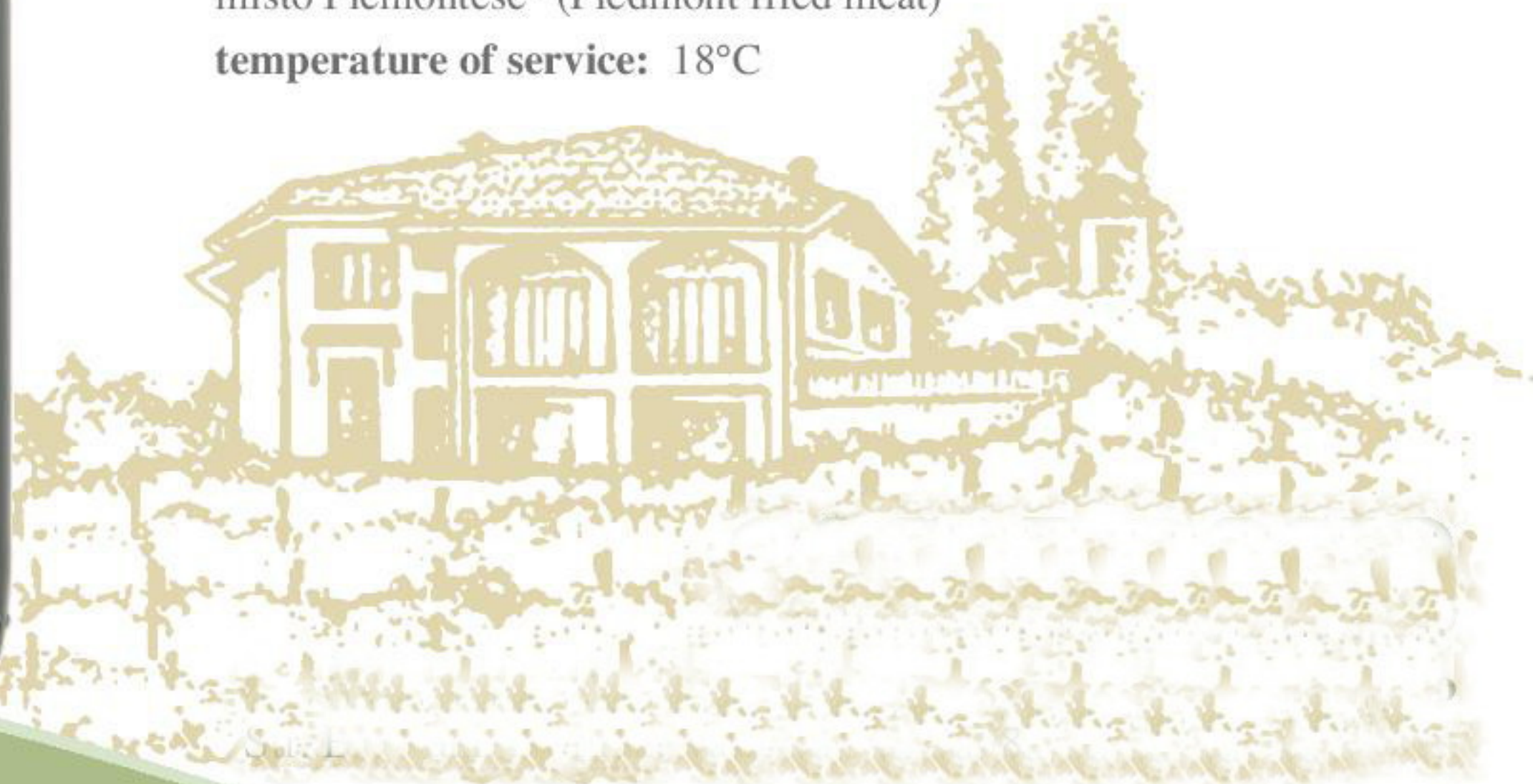
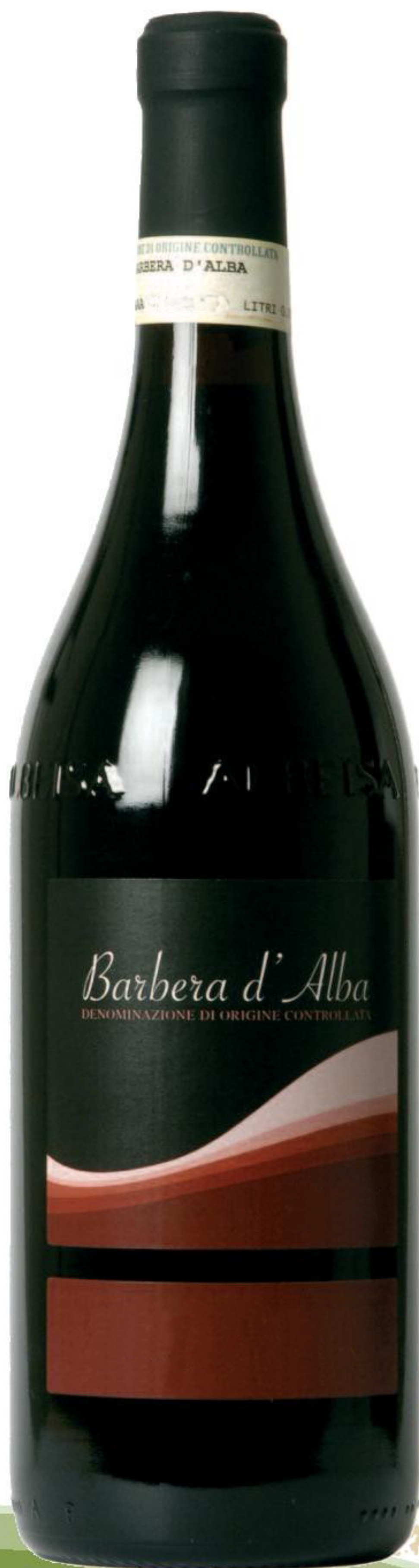
colour: intense ruby red

fragrances: fresh, hints of rose and red fruits, black cherry, blueberry and currant

taste: well balanced structure, pleasant, fresh and soft, with a good persistence.

pairings: sausages, salami, first dishes with meat sauces, roasted or grilled beef and pork meat, "bollito" (boiled meat) and "fritto misto Piemontese" (Piedmont fried meat)

temperature of service: 18°C



LANGHE NEBBIOLO



Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione Vigneti: Sud Ovest (Neive)

Resa per ettaro: 7000 kg

Grado alcol: 14% vol.

Acidità totale: 5,6

Estratto secco: 31

Vinificazione e affinamento: vasche d'acciaio inox

Colore: Rosso rubino scarico con riflessi granati

Profumi: Frutti maturi, spezie, cuoio

Gusto: Elegante, fresco, giustamente tannico e persistente

Abbinamenti: Taglierini al sugo di lepre, selvaggina, bolliti, brasati, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C

variety of vine: Nebbiolo 100%

vineyards exposure: South West (Neive)

yield per hectare: 7000 kg

alcohol degree: 14% vol.

total acidity: 5,6

dry extract: 31

vinification and refinement: stainless steel tanks

colour: pale ruby red with granade hints

frangrances: matured fruits, spices, leather

taste: elegant, fresh, rightly tannic and persistent

pairings: Taglierini with hare sauce, games, boiled and braised meats, seasoned cheese

temperature of service: 18°C



VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno: Moscato Bianco 100%

Esposizione Vigneti: Sud

Resa per ettaro: 4000 kg

Grado alcol: 14% vol.

Acidità totale: 5,3

Estratto secco: 28

Zuccheri residui: 150 g/l

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: Aromi primari da uve Moscato, con sentori di zagara, arancia candita, miele, nocciola e frutta secca

Gusto: Morbido, dolce ma non stucchevole, con buona freschezza eleganza e persistenza

Abbinamenti: Biscotti, crostate, amaretti ma soprattutto formaggi erborinati o piccanti

Temperatura di servizio: 12°C

variety of vine: Moscato 100% late harvested

vineyards exposure: South

yield per hectare: 4000 kg

alcohol degree: 14% vol.

total acidity: 5,3

dry extract: 28

residual sugars: 150 g/l

colour: pale intense yellow with golden hints

fragrance: aromatic, with hints of orange blossom, candied orange, honey, hazel nuts and dry fruits

taste: soft, sweet, with a good freshness, elegance and persistence

pairings: home made biscuits, tarts, amaretti and all spicy and blue cheeses

temperature of service: 12°C



MOSCATO CHINATO



Tipologia: vino aromatizzato fortificato

Vino di base: Aivè moscato secco

Fortificazione: alcol buongusto 96°

Aromatizzazione: saccarosio, erbe e spezie naturali

Grado alcol finale: 17% vol.

Zuccheri residui: 165 g/l

Colore: giallo paglierino con riflessi ambrati

Profumi: intensi aromi primari varietali da uva moscato, con aromatizzazione da china, vaniglia, cannella, genziana, rabarbaro, coriandolo e altre essenze in elegante equilibrio armonico

Gusto: intenso e ricco, morbido e senza stucchevolezze. Eleganti note amarognole arricchiscono e completano il finale di ottima persistenza,

Abbinamenti: ottimo fuori pasto da meditazione, può accompagnare cioccolato e dolci a base di cacao amaro, frutta secca, formaggi forti rifermentati come il bruss o il cabrales

Temperatura di servizio: 22°C

Typology fortified aromatic wine

wine **Vino di base:** Aivè moscato secco

Fortification: alcohol buongusto 96°

Aromatization: sugar, herbs and natural spices

alcohol degree: 17% vol.

residual sugar: 165 g/l

Colour: pale yellow with amber hints

fragrance: intense primary aromas deriving from moscato grapes, with aromatisation from cinchona, vanilla, cinnamon, gentian, rhubarb, coriander and other essences in an elegant and harmonic balance

taste: intense and rich, soft . Elegant rather bitter hints enriches and completes the final with a wonderful persistence

pairings: perfect between meals as a meditation wine, it goes well with chocolate and desserts with bitter cacao, nuts, matured cheeses like bruss or cabrales

Temperature of service: 22°C

LANGHE CHARDONNAY



Langhe Chardonnay

Vitigno: Chardonnay 100%

Esposizione vigneti: Sud Est

Resa per ettaro: 9000 kg

Grado alcol: 11,7% vol.

Acidità totale: 5,6

Estratto secco: 20

Zuccheri residui: 3 g/l

Colore: giallo paglierino scarico

Profumi: frutti bianchi con note di frutti esotici

Gusto: fresco e vivace

Abbinamenti: aperitivo e antipasti estivi, prosciutto crudo, frittura di pesce, caponata di verdure

Temperatura di servizio: 10°C

variety of vine: Chardonnay 100%

vineyards exposure: South East

yield per hectare: 9000 kg

alcohol degree: 11,7% vol.

total acidity: 5,6

dry extract: 20

residual sugars: 3 g/l

colour: light pale yellow

fragrance: white fruits with hints of exotic fruits

taste: fresh, dry and lightly sparkling

pairings: aperitif and summer starters, row ham, fried fish, vegetables caponata and ratatouille

Temperature of service: 10°C



VINO SPUMANTE BRUT



Vitigno: Chardonnay, Pinot Nero

Esposizione Vigneti: Sud Est

Resa per ettaro: 9000 kg

Metodo di Spumantizzazione: Charmat Lungo

Grado alcol: 11,5% vol.

Acidità totale: 6,2

Estratto secco: 19

Zuccheri residui: 3 g/l

Colore: Giallo paglierino scarico, limpido e brillante con perlage medio e persistente

Profumi: floreali e fruttati, valorizzati dall'effervescenza

Gusto: fresco e leggero, ma con bella sapidità

Abbinamenti: ottimo aperitivo o ad accompagnare antipasti

Temperatura di servizio: 8°C

variety of vine: Chardonnay, Pinot Nero

vineyards exposure: South East

yield per hectare: 9000 kg

sparkling method: long charmat

alcohol degree: 11,5% vol.

total acidity: 6,2

dry extract: 19

residual sugars: 3 g/l

Colour: pale yellow, limpid and bright with a medium and persistent perlage

fragrance: flower and fruity, improved by the fizz

taste: fresh and light, but with a good taste

pairings: wonderful with aperitifs or it goes well with starters

Temperature of service: 8°C

