

Monferrato doc Bianco

Denominazione d'origine controllata

Denominazione: Monferrato doc Bianco

Uva: 80% Arneis; 20% Viognier

Zona di produzione: Fraz. Annunziata,
Castagnole Lanze (Asti) Italy

Raccolta: fine settembre

Resa: 90 q.li/Ha

Vinificazione:

L'uva viene raccolta manualmente in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina. Viene poi subito pressata e messa a fermentare a temperatura controllata di circa 15°, senza l'ausilio di lieviti selezionati.

Al termine della fermentazione il vino riposa sulle fecce fini per 30/50 giorni; successivamente viene lasciato illimpidire per decantazione statica fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in vasche di acciaio fino alla primavera quando verrà imbottigliato: dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto

Bottiglie prodotte: Circa 2.000

Grado Alcolico: 13 %

Temperatura di servizio: 10/12° C.

Profilo Sensoriale:

Colore: rosso rubino bla blagiallo paglierino con netti riflessi verdi.

Profumo: impatto floreale intenso e complesso: emergono sentori di fiori bianchi, gelsomino e salvia con un sottofondo di erba falciata. Nel finale albicocca e pesca bianca con una scia agrumata.

Gusto: Bla bladeciso, persistente, caldo ma con un finale fresco e sapido, gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti gastronomici:

Vino da aperitivo e tutto pasto, accompagna molto bene , antipasti, piatti di pesce e secondi di carne bianca.

