



MONFERRATO BIANCO	
Denominazione:	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Tipologia:	Bianco strutturato
Zona di produzione:	Piemonte, esclusivamente uve del Monferrato
Terreno:	Collinare calcareo
Uve:	Assemblaggio di uve Sauvignon, Riesling e Chardonnay in percentuali diverse secondo le annate.
Raccolta:	Fine Agosto.
Alcol:	13% Vol.
Temperatura di servizio:	10°C - 12°C
Resa per ettaro:	80 quintali di uva
Bottiglie prodotte:	5000
Vinificazione:	Pressatura delle uve, fermentazione a 16°C, filtrazione, imbottigliamento.
Maturazione:	6 mesi sulle proprie fecce di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Colore:	Giallo dorato tenue.
Profumo:	Intenso,minerale con sfumature di pane e fiori
Sapore:	Pieno,sapido,con spiccata acidita'.
Abbinamento:	Pesci sapidi, crostacei e formaggi.
Conservazione:	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidità.
Note:	Migliora nei primi 6-8 anni di invecchiamento.
Prezzo in enoteca:	10€