



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