

MON BLANC®

VINO BIANCO

DELICATO E FRUTTATO, IL MON BLANC È UN BLEND DELLE VARIETÀ AUTOCTONE ED INTERNAZIONALI DI VARI VIGNETI. È DEDICATO A CHI VUOLE UN VINO PIACEVOLE DI FACILE BEVUTA. IL SUO NOME NASCE DA UN GIOCO DI PAROLE (IN FRANCESE MON BLANC E MONT BLANC SIGNIFICANO MIO BIANCO E MONTE BIANCO).



VITIGNO:

Blend di varietà autoctone ed internazionali a bacca bianca.



VIGNETO:

Vigneti vari.

Superficie 2,50 ha, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 10.000 kg/ha.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 500/700 metri s.l.m.

Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizioni diverse. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate con forti escursioni termiche. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale a metà settembre. 25000 bottiglie.

PRIMA ANNATA: 1995



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C e affinamento “sur lies” di 3 mesi. Imbottigliamento.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Giallo paglierino cristallino. Al naso offre un bouquet delicato e fruttato. Al palato i sentori di frutta a polpa bianca sono accompagnati da una piacevole sapidità e mineralità.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Ideale con antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce al vapore, frittate, torte salate.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

8-10°C | Tulipano

DATI ANALITICI (2024):

Alcol 13.5 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3