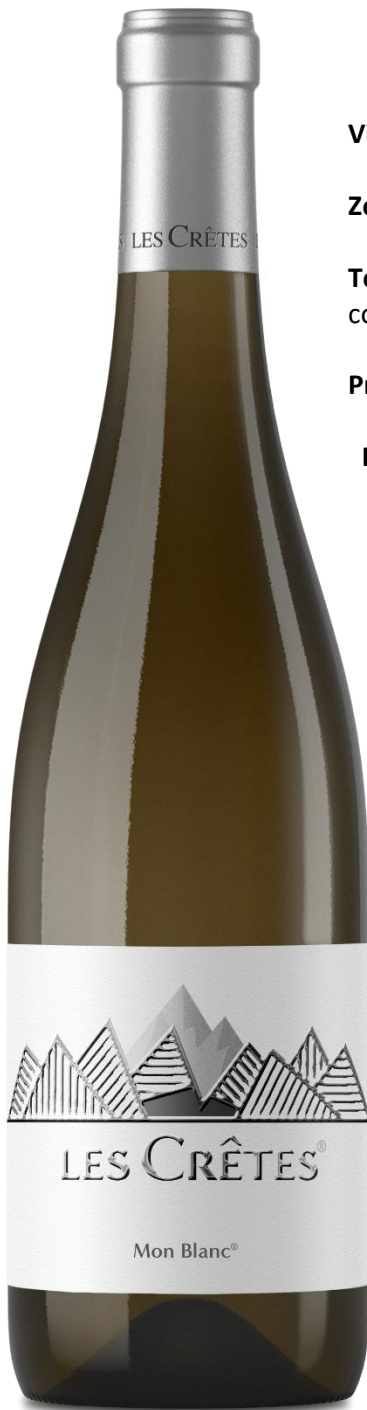


Mon Blanc – Vino Bianco



Vitigno: blend di varietà autoctone ed internazionali a bacca bianca.

Zona di produzione: vigneti vari di proprietà aziendale. Età anni 15.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso, giaciture varie con esposizioni diverse. Altitudine da 500 a 700 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 20.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,50 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a metà settembre.

Vinificazione: refrigerazione e pressatura soffice a grappolo intero delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura di 14°C. Affinamento “sur lies” di 3 mesi.

Note sensoriali: cristallino, colore giallo paglierino. Al naso delicato e fruttato. Al gusto immediato e ampio.

Abbinamenti consigliati: antipasti di pesce, carni bianche, formaggi freschi, pesce al vapore, frittate, torte salate.

Temperatura di servizio: 8/10°.

Bicchiere consigliato: tulipano

