



Vino Bianco Superiore

Denominazione di origine: Vino rosato

Vitigno: 50% Arneis, 50% Cortese

Regione di produzione: Piemonte, Italia

Zona di produzione: Monferrato

Grado alcolico: 12%

Formato: Bottiglia da 0,750 L

Temperatura di servizio: 10-12°C

Di colore giallo paglierino e profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta matura fra cui risaltano ananas, mango, frutto della passione, mela verde, mandarino e pesca.

Modulate sensazioni di fiori d'arancio, ginestra e pino silvestre. Il sapore, equilibrato, vellutato, ricco e persistente, ha spiccata finezza e personalità.

Anno di impianto dei vigneti Vari anni dal 1963 al 1992
Sistema di allevamento Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta
Tipo di coltivazione Lotta integrata a basso impatto ambientale.

Vinificazione Criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura.

Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata di 10/12° c per un 15% in anfora di terracotta e per la restante parte in serbatoi di acciaio inox dove rimane a contatto con i lieviti per circa 3 mesi
Affinamento In acciaio inox per oltre 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

